



Hrustljavi žepki s krompirjevim nadevom na pikantni grahovi kremi

⌚ 60–75 Min 

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za žepke

2 kosa	Vlečenega testa za štrudlje
1 kos	Srednje velik krompir
1 žlica	Skute (20 % maščobe)
0.5 žličke	♦ Peteršilj zdrobljeni
0.5 žličke	♦ Timijan zdrobljeni
0.5 žličke	♦ Drobnjak
1 ščepec	♦ Muškatni orešek mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Voda
	Rastlinsko olje

Za grahovo in metino kremo

200 g	Zamrznjenega graha
250 ml	Smetane za stepanje
1 žlica	Masla
1 ščepec	♦ Kajenski poper mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 šopek	Meta, sveža

- 1 Grah, smetano, sol, maslo in meto kuhajte do mehkega in nato spremenite v fin pire. Na koncu začinite po okusu s soljo ter običajnim in kajenskim poprom.

NAMIG: Če je grahova krema pregosta, vanjo vmešajte malo toplega mleka.

- 2 Krompir olupite in skuhamo v soljeni vodi, da postane mehek. Počakajte, da se ohladi, in ga pretlačite z vilicami.
- 3 Pretlačen krompir zmešajte s skuto, zelišči in muškatnim oreščkom. Po okusu začinite s soljo in poprom.
- 4 Odvijte testo za štrudelj in ga z modelčkom za piškote razrežite na 10 cm velike kroge. Na sredino položite žlico krompirjeve zmesi in navlažite robove testa z vodo. Robove prepognite in stisnite skupaj.
- 5 V kozici segrejte rastlinsko olje in pecite žepke dve minuti, da postanejo hrustljavi. Odcedite na papirnatih brisačkah.
- 6 Končane žepke razporedite po krožniku s toplo grahovo in metino kremo.

