



Mini krompirjev burek

🕒 45–50 Min   

Priprava

- 1 Krompir olupite in narežite na majhne kocke. Čebulo drobno sesekljajte. Na malo olja popražite čebulo, dodajte krompir in začimbe. Pražite 7–10 minut, da krompir nekoliko zmehča in se obarva
- 2 Pečico segrejte na 200 °C. V skodelici zmešajte olje in vodo. Vzemite en list vlečenega testa, premažite z mešanico in prepognite na polovico. Na rob položite 2 žlici nadeva in zvijte. Zvitek oblikujte v polžka. Ponovite z ostalim testom in nadevom
- 3 Polžke razporedite po pekaču, obloženem s papirjem za peko, premažite s preostalo mešanico olja in vode ter pecite približno 20 minut, da postanejo zlati in hrustljavi. Postrezite nekoliko ohlajene, skupaj z jogurtom.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Krompirja
1	Čebula
1 žlica	♦ Krompir Original, začimbna mešanica
300 g	Vlečenega testa
70 ml	Olja
70 ml	Vode

