



Žepki s krompirjem, sirom in čebulo

🕒 70–75 Min 

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za testo:

350 g	Gladke moke
100 ml	Mlačne vode
30 ml	Mleka
1 žlica	Olja
0.5 žličke	Soli

Za nadev:

350 g	Krompirja
180 g	Skute
60 g	Naribanega trapist sira
100 g	Kisle smetane
0.5 žličke	Soli
0.25 žličke	♦ Paprika dimljena mleta
0.5 žličke	♦ Čebula zrnasta
20 g	Masla

Za serviranje:

4 žlice	♦ Čebula ocvrta
1 žlica	Peteršilja
1 žlica	Kisle smetane

- 1 V skledi zmešajte vodo, olje, mleko in sol. Dodajte moko, najprej premešajte z žlico, nato pa z rokami zgnetite v gladko in mehko testo, približno 10 minut. Če je testo preveč lepljivo, dodajte 1 do 2 žlici moke. Oblikujte kroglo, jo zavijte v folijo in pustite počivati 30 minut.
- 2 Za nadev zmešajte pire krompir, oba sira, kisle smetano, sol, dimljeno papriko in čebulo. Oblikujte majhne kroglice in jih razporedite na pladenj.
- 3 Spočito testo razdelite na polovico. Eno polovico zavijte v folijo, drugo pa tanko razvaljajte, približno 1 mm debelo. Z modelom ali kozarcem (premera 6 do 7 cm) izrežite kroge.
- 4 Na sredino vsakega kroga položite kroglico nadeva, robove premažite z vodo in dobro zaprite. Po želji robove še dodatno stisnite in zavijte, da dobite valovit vzorec. Postopek ponovite z ostalim testom in nadevom.
- 5 Zavrite osoljeno vodo. V vrelo vodo položite nekaj žepkov in jih kuhajte 2 do 3 minute, dokler ne priplavajo na površje. Poberite jih z zajemalko, odcedite in položite na pladenj. Postopek ponavljajte po delih.
- 6 V ponvi stopite maslo. Dodajte kuhane žepke in jih nekaj minut pražite, da dobijo zlato skorjico. Postrezite s praženo čebulo, kisle smetano in peteršiljem.

