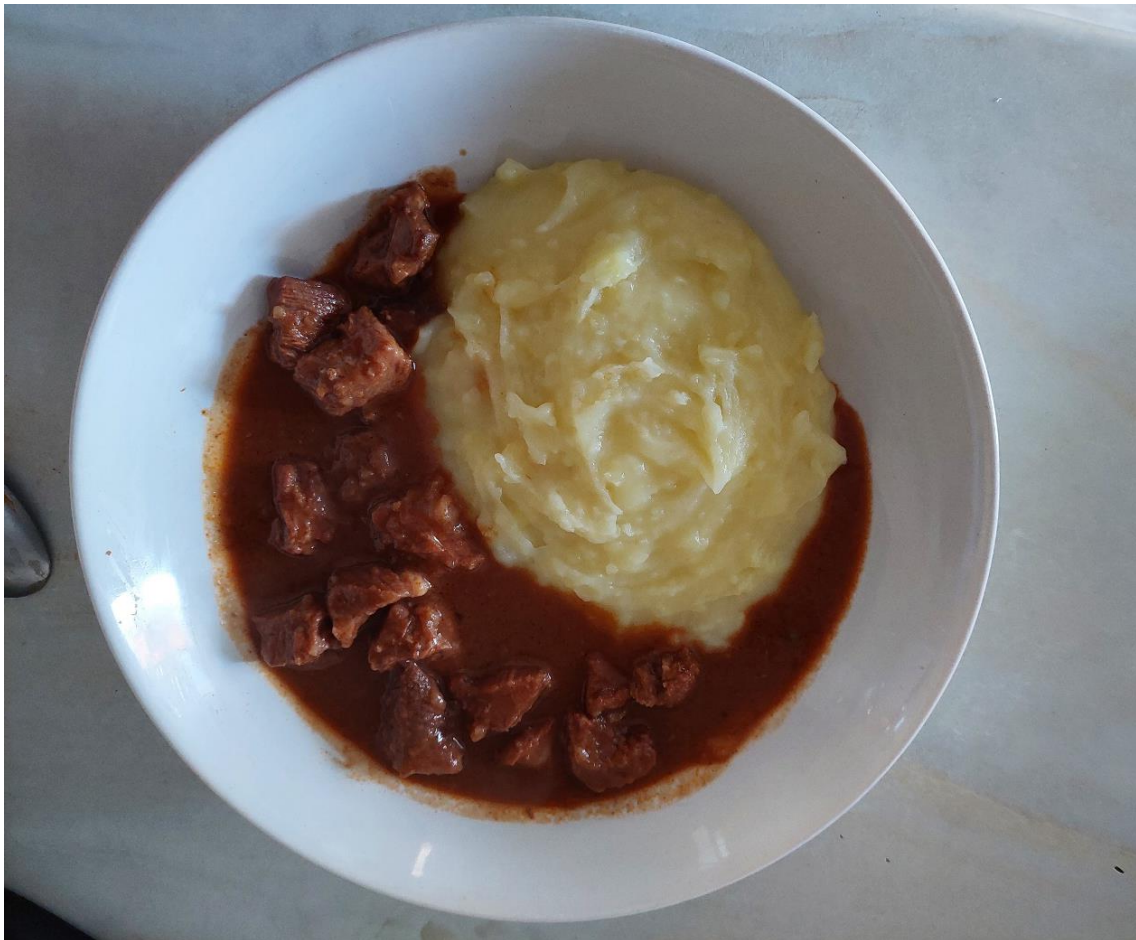


## BELA KROMPIRJEVA POLJNTA



### SESTAVINE

1 kg olupljenega krompirja  
30 dag bele moke  
sol

### POSTOPEK

1. Krompir olupimo, zrežemo na kose in skuhamo v slani vodi.
2. Ko je skuhan, zlijemo iz lonca večino vode in jo shranimo. Krompir pretlačimo. Dodamo moko in skrbno premešamo, pri tem moramo paziti, da se ne ustvarijo grudice. Po potrebi zmesi lahko dodamo vodo, v kateri se je kuhal krompir in sol.
3. Polenta mora biti primerno gosta, kuhati jo moramo od 20 do 30 minut in pri tem skrbno mešati.
4. Ko se polenta malo ohladi jo zajamemo z žlico in oblikujemo kepice, ki jih na krožniku prelijemo z jetranco, ki jo pocvremo na masti.
5. Postrežemo jo lahko tudi z govejim ali divjačinskim golažem ali samo prelijemo z ocvirki.

Nekje namesto moke dodajo koruzni zдроб in jo imenujejo **krompirjeva rumena poljnta**.

# KROMPIRJEVI NJOKI

## SESTAVINE:

1 kg krompirja  
20 dag pšenične moke  
1 jajce  
1 žlička soli



## POSTOPEK:

1. Krompir temeljito operemo. Zložimo ga v večji lonec in zalijemo s hladno vodo, ki jo rahlo solimo. Krompir zavremo, nato pa ga kuhamo na zmernem ognju še 25 minut.
2. Krompir odstavimo, odcedimo in počakamo nekaj minut, da se ohladi. Še toplemu krompirju odstranimo lupino in ga pretlačimo z vilico ali s pomočjo pasirnika.
3. Pretlačen krompir zvrnemo na desko. Na sredini kupa naredimo jamico, v katero dodamo jajce in sol. Med mešanjem postopoma dodajamo moko. Gnetemo toliko časa, da nastane mehko in prožno testo.
4. Na kuhalnik pristavimo večjo posodo z vodo, ki jo rahlo osolimo in zavremo. Ko čakamo, da voda zavre, iz testa izoblikujemo njoke. Na pomokani deski iz testa najprej naredimo dolg svaljek s premerom približno 1,5 cm. Nato razdelimo svaljek na manjše, 2 cm dolge njoke.
5. Njoke po porcijah polagamo v vrelo vodo. Ko priplavajo na površino, so kuhani.
6. Kuhane njoke odcedimo in postrežemo kot prilogo zrezkom v omaki, golažu in drugimi omakami.

Namesto kuhanja lahko svaljke ocvremo. Cvreemo jih v vročem olju do lepo zlatorjave barve.

**Krompirjevi ocvrtki** so odlična priloga golažu, zrezkom v naravni ali zelenjavni omaki.



# KROMPIRJEVI KROKETI

## SESTAVINE:

750 g krompirja  
50 g masla  
150 g moke  
1 ščepec mletega muškarnega oreščka  
2 jajci  
0,5 žličke soli  
2 pesti drobtin  
olje za cvrtje



## POSTOPEK:

1. Krompir dobro operemo in položimo v lonec. Prilijemo toliko hladne vode, da je krompir popolnoma pokrit. Vodo solimo s ščepcem soli. Krompir kuhamo približno 20 minut (ali je krompir kuhan, preverimo s tankim in dolgim nožem). Ko je krompir kuhan, ga odcedimo in še vročega olupimo.
2. Olupljen krompir damo v skledo, v kateri ga pretlačimo. Dodamo maslo, nariban muškarni orešček, moko, sol in razžvrkljano jajce. Maso dobro pregnetemo, da dobimo gladko testo, iz katerega izoblikujemo 4 cm velike okrogle svaljke.
3. Svaljke povaljamo v razžvrkljanem jajcu in drobtinah.
4. V kozici segrejemo olje za cvrtje, vendar pazimo, da se ne začne kaditi. Nato v olju zlato rjavo ocvremo krompirjeve svaljke. S penovko jih pobereemo iz olja in odcedimo na papirnatih brisačkah.

So odlična priloga k različnim jedem.

# KROMPIRJEVI NJOKI S ČJŠPAMI

## SESTAVINE:

1 kg krompirja  
30 dag moka  
2 jajci  
sol  
2 žlici masla  
manjše slive  
sladkor  
maslo  
drobtine



## POSTOPEK:

1. Krompir skuhamo v slani vodi, olupimo in pretlačimo.
2. Še toplemu primešamo maslo, jajce in moko. Na hitro ugnemo testo.
3. Razvaljamo ga na pol cm debelo in razrežemo na 5x5 cm velike kvadrate. V vsakega zavijemo po eno slivo, v katero namesto koščice dodamo žličko sladkorja.
4. Testo pazljivo zvijemo v njok. Njoke kuhamo v malo slani vreli vodi. Ko priplavajo na vrh, so kuhani.
5. Prelijemo jih z drobtinami prepraženimi na maslu. Po vrhu potresemo s sladkorjem.