



Hozzávalók:

70 dkg lehetőleg egyforma nagyságú lisztes fajtájú, "C" jelölésű burgonya (áttörve 60 dkg), só, 1-1 mokkáskanál őrölt fekete bors, pirospaprika és őrölt kömény, 2 evőkanál kukoricakeményítő, kb. 4 evőkanál zsemlemorzsa

a formáláshoz:

finomliszt

a sütéshez:

bő olaj

1. A burgonyát megmossuk, héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Leszűrjük hűlni hagyjuk, majd meghámozzuk, és krumplitoróval összetörjük.
2. Megsózzuk, a fűszerekkel, a keményítővel és a morzsával összedolgozzuk. Enyhén meglisztezett gyúrolapon kb. 1 centi vastagságúra ellapítjuk, majd egy 5-7 centis pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. Az így kapott kis korongoknak olajba mártott szívószállal megformáljuk a "szemeit", majd egyszintén olajba mártott kiskanalat belenyomva a "szájukat" is.
3. Jó ujjnyi, közepesen forró bő olajban kb. 5 perc alatt megsütjük, félidőben átforgatjuk. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Tálalhatjuk önmagában, fokhagymás, snidlinges, borsos tejföl vagy valamilyen fűszeres paradicsomos mártás kíséretében, de kitűnő körete lehet például a rozsdás marhahúsnak vagy a vadasnak is.

4 főre

1 óra 10 perc

Egy adag (kiegészítők nélkül): 298 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.