



### Hozzávalók:

4 közepes nagyságú burgonya (60 dkg), só,  
1 evőkanál finomliszt, 1 mokkáskanál  
pirospaprika, 2 tojás, kb. 2 kiskanál 10%-os  
ételecet

1. Horvát eredetű, elsősorban böjt idején asztalra kerülő, Baranyában ismert fogás. A burgonyát megtisztítjuk, kb. 2,5 centis kockákra vágjuk, és 1,2 liter vízben feltesszük főni. Amikor forr, kis lángra állítjuk, megsózzuk, és lefödve bő negyedóra alatt puhára főzzük.
2. A lisztet és a pirospaprikát egy kevés hideg vízzel simára keverjük, a puha krumpli levét ezzel sűrítjük. 2-3 percig forraljuk, hogy ne maradjon lisztízű, azután a tűzről levéve, kevergetve hozzáöntjük a felvert tojásokat.  
Végül az ecettel kellemesen savanykásra ízesítjük, ha kell, utána sózzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 166 kcal