

## **PRAŽEN KROMPIR Z BLEKI (grenadirmarš)**

### **SESTAVINE**

kuhan krompir  
ocvirki

### **TESTO ZA BLEKE**

1 jajce  
10 dag moke  
sol  
malo mrzle vode ali beljak

### **PRIPRAVA**

Testo za bleke pripravimo tako, da moko presejemo, naredimo vdolbinico, vanjo položimo jajce ali malo soli. Sestavine zmešamo z lesenim nožem in nato vse skupaj zgnetemo v testo. Gnetemo ga tako dolgo, da postane elastično in se ne prijemlje rok ter podlage. Oblikujemo hlebčke, jih premažemo z oljem in pokrite pustimo pol ure. Nato jih na tanko razvaljamo (tako kot testo za rezance), razrežemo na krpice, ki jih 10 minut kuhamo v vrelem slanem kropu. Bleke dobro odcedimo in primešamo k na ocvirkih praženem krompirju. Jed ponudimo samostojno ali kot prilogo.