

KLJUKUŠA (brezmesna)

Kljukuša je tradicionalna in ena od najbolj poznanih bosanskih jedi. Izvira iz 18. stoletja. Njena priprava je enostavna in hitra. Pripravlja se z različnimi sestavinami. V nadaljevanju vam predstavljam brezmesno varianto.



Potrebuješ:

- 6 krompirjev (teža olupljenih znaša okoli 600 g)
- 4 dl mleka
- 1 lonček navadnega jogurta
- 1 jogurtov lonček vode
- 4 jogurtovi lončki moka
- 3 male čebule
- 3 manjša jajca
- 1 pecilni prašek
- 1 žlica olja
- 1 žlička soli
- začimbe po želji (vegeta, poper, nariban sir...)



Navodilo za pripravo

Krompir olupimo, operemo in naribamo. Čebulo olupimo in narežemo (pri tem prosimo za pomoč odraslo osebo!)



V večjo skledo damo jajca in jih razžvrkljamo, dodamo jogurt, vodo, mleko, olje in sol. Nato dodamo moko in pecilni prašek ter vse dobro premešamo.



Pripravljenemu testu dodamo nariban krompir in narezano čebulo.



Pekač namastimo z maslom in potresemo z moko. Vanj vlijemo pripravljeno zmes.



Pečemo dobre pol ure pri 200 stopinj Celzija.



Pečeno kljukušo narežemo na kose, ki jih serviramo na krožnike in postrežemo s skledo solate. Pa dober tek!

IDEJE: za mesno različico dodamo narezane piščančje prsi, namesto mesa pa lahko uporabimo tudi blitvo ali špinačo, ki jo v tem primeru vmešamo kar v testo.