



## Granadirmarš

Krumpir, temelj mnogim jelima, izdašna je i zasitna podzemnica koja je svoj obol dala i u prehrani nebrojenih vojnika u brojnim europskim ratovima. Jeftin, ekonomičan, nekvarljiv, krumpir je bio čvrst oslonac ekonomima garnizonskih kotlova, i što je još važnije, stalni pratitelj poljskih kuhinja na dugim marševima grenadira, posebnih pješačkih postrojbi pruske, francuske, engleske, ruske ili austrougarske vojske. Skuhan u ljusci, izgnječen, i zajedno s najjednostavnijom tjesteninom od malo brašna, soli i vode, dodan na masti preprženom crvenom luku, dobro začinjen, u trenu je bio spreman za jelo koje je mirisalo na daleki dom. Jelo koje si je samo dalo ime - granadirmarš obilježilo je i posljednje velike ratove, posebice Prvi svjetski rat, ali i kuhinje cijele srednje Europe, pa zar je onda čudno da ga svi svojatamo?

### PRIPREMA:

1. krumpir s ljuskom skuhati i očistiti
2. na masnoći ispržiti sitno iskosani luk
3. dodati krumpire i izgnječiti ih
4. začiniti solju, crvenom mljevenom paprikom
5. od jednog jajeta, soli, mlake vode koliko stane u dvije ljuske od jajeta i brašna napraviti glatko tijesto
6. razvaljati ga i izrezati u obliku trganaca ili krpića
7. tijesto skuhati u slanoj vodi i dodati krumpiri-ma i luku
8. dodati papar i sve dobro promiješati
9. servirati toplo uz salatu od svježih krastavaca i kajmaka



### SASTOJCI:

- 1 kg krumpira
- 1 srednja glavica crvenog luka
- 1 jaje
- 2 ljuske jajeta mlake vode
- meko brašno po potrebi
- sol, papar, mljevena crvena paprika