

# Idrijski žlikrofi

## Za 4 osobe

### Fil

1 glavica crnog luka  
50 gr čvaraka  
1 kašičica majorana  
1 kašičica suvog vlašca  
100 gr brokolija  
2 krompira  
1 kašika ulja

### Sos

1 glavica crnog luka  
 $\frac{1}{2}$  l paradajz pirea  
1 kašika suvog začina  
1 kašika ulja

### Testo

250 g brašna  
prstohvat soli  
1 jaje  
2 kašike ulja

## Način pripreme

- Fil:** Očistiti krompir, iseći na kockice i skuvati. Sitno iseći crni luk, propržiti ga na ulju, a zatim dodati samlevene čvarke da se prže. Posle kraćeg prženja dodati majoran, vlašac i brokoli pa kratko propržiti. U fil dodati ispasiran kuvani krompir. Sjediniti.
- Sos:** Sitno iseći crni luk. Propržiti ga na ulju, pa dodati paradajz pire. Prokuvati. Začiniti sa suvim začinom.
- Testo:** Brašno, so, jaje, vodu i ulje dobro izmešati i napraviti testo. Testo rastanjiti oklagijom ili mašinicom za testo. Na razvučeno testo staviti fil u obliku i veličini klikera u razmaku od jednog prsta. Preklopiti testo, odstraniti višak, prstom pritisnuti između fila kako bi se dobili komadi testa (žlikrofe) jednake veličine u obliku bombončića. Preseći nožem.
- Kuvati u ključaloj vodi dok žlikrofi ne isplivaju na površinu. Kuvane žlikrofe servirati tople u tanjir u koji se prethodno sipa sos.