

Polpete iznenaenja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5** krompira
- **100 g**soje u ljusplicama
- **150 g**kobasicice po želji
- **1 cen**belog luka
- **4 kašikesitnog** sira
- **1jaje**
- biber
- so

Priprema

Krompir oljuštiti i izrendati na trenicu. Izrendati i kobasicu, usitniti beli luk.

Pomešati izrendan krompir, soju u ljusplicama bez prethodnog potapanja i ostaviti 15-ak minuta. Dodati sitan sir, jaja i rendanu kobasicu. Malo posoliti i pobiberiti.

Zagrejati tiganj sa malo masnoce. Rukama oblikovati loptice, pa svaku lopticu uvaljati u brašno. Dlanovima rastanjiti na 3-4 mm debljine. Pržiti sa obe strane dok lepo ne porumene. Služiti uz sezonsku salatu.

Savet