

Kolaci od krompir pirea



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** krompira
- **2 kašike** crvenog luka, sitno iseckanog
- **2** jajeta
- **2 kašike** zelenog luka, sitno iseckanog
- **1 šolja** šunke
- **2 kašike** putera
- **1 kašika** mleka
- **4 kašika** prezli
- so
- sveže mleven biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo skuvamo krompir. Ja moj skuvam sa korom, pa ga oljuštim i izrendam.

Crveni luk malo prodinstamo. Zatim dodajemo sve iseceno povrće, jaja i ako je pregusto dodamo i mleko. Sipamo iseckanu šunku, posolimo, pobiberimo pa sve zamesimo. U neku modlu, može i okrugla sipamo na dno malo prezli, pa mešavinu krompira, pa opet prezle. Malo rukom pritisnemo, pa uklonimo modlu. Ponavljamo ovo dok ne utrošimo sav krompir. Na vrh sipamo opet malo prezli i poželji rendan parmezan

Pecemo na namašenom plehu sa pek papirom 10 do 15 minuta na 190 stepeni Celzija.

Ovako.

Savet

Ovo je divan prilog nekom jelu, ali uz lepu salatu, lako može poslužiti i za ruak.