

Prženice od krompira sa kobasicom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g krompira
- 100 g kobasice
- 1 jaje
- 3-4 cena belog luka
- peršun
- mrvice
- ulje
- so

Priprema

Oljuštiti i obariti 300 g krompira i napraviti pire, zatim dodati pireu jedno dobro umuceno jaje, sitno iseckanog peršuna, sitno iseckanog na kockice i prethodno propržena 3-4 cešnja belog luka i 100 g na sitne kolutice iseckane kobasice. Posoliti po ukusu. Dobro sve izmesiti i formirati rukama ili modlom male pogacice. Pogacice uvaljati u mrvice i pržiti na vrelom ulju sa obe strane dok ne porumene. Služiti ih dok su tople.