

Dugmici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **150 g** smokija
- **150 g** tunjevine iz konzerve
- **1 kašika** margarina
- **malo** soli
- **5 komada** zelenih maslina sa paprikom

Priprema

Krompir oguliti, oprati i skuhati u slanoj vodi. Kuhani krompir ispasirati. Tunjevinu ocijediti od viška masnoce, smoki samljeti. U odgovarajuću posudu sjediniti krompir, margarin, tunjevinu, i polovina samljevenog smokija, sve dobro izmješati.

Od pripremljene smjese ručno oblikovati kuglice pa ih uvaljati u preostali smoki.

U sredinu svake kuglice utisnuti polovice maslina.

Savet