

Kuglice od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca krompira
- **200 g**šunke
- **100 ml**majoneza
- **prstohvatsoli**
- **1 kašik**kisele pavlake
- **150 g**kackavalja

Priprema

Krompir skuvati u ljusci te ga ohladiti, oljuštiti pa propasirati. Dodati seckanu šunku, majonez, kiselu pavlaku, posoliti, sve lepo sjediniti. Uzimati po malo smese, dlanovima oblikovati kuglice te ih uvaljati u rendani kackavalj. Stavljati ih u papirne korpice. Služiti kao predjelo.

Savet