

Posne kuglice od krompira i lososa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **200 g** prženih fileta lososa
- **1** šargarepa
- **1/2** korenacelera
- **0,5** dlulja
- **100 g** peceng susama
- **1** vezicavlašca
- **1** kašicicasoka od limuna
- **malosoli**
- **1** kašicicasuvog zacina

Priprema

Krompir oljuštite, nalijte vodom, dodajte malo soli i skuvajte. Skuvan krompir viljuškom izgnjecite kao za pire.

Šargarepu i celer oljuštite, narendajte i stavite na toplo ulje, pržite pet, šest minuta da povrce omekša.

Dodajte izgnjecen krompir i polovinu pecenog susama.

Filete prženog lososa iskidajte na sitne komadice, prelijte sokom od limuna, dodajte preko susama i sve lagano promešajte. Dodajte suvi zacin, možete još dodati zacine po vašem ukusu, belog luka, bibera, ako volite ljuto i malo cili papricice.

Vlašac sitno nasecite, dodajte preostali susam, promešajte. od dobijene mase pravite kuglice, uvaljajte ih u susam i vlašac.

Prijatno.

Savet