

## *Polpete iznenaenja*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4-5** krompira
- **100** gsoje u ljuspicama
- **150** gkobasice po želji
- **1** cenbelog luka
- **4 kašikesitnog** sira
- 1jaje
- biber
- so

### **Priprema**

Krompir oljuštiti i izrendati na trenicu. Izrendati i kobasicu, usitniti beli luk.

Pomešati izrendan krompir, soju u ljuspicama bez prethodnog potapanja i ostaviti 15-ak minuta. Dodati sitan sir, jaja i rendanu kobasicu. Malo posoliti i pobiberiti.

Zagrejati tiganj sa malo masnoce. Rukama oblikovati loptice, pa svaku lopticu uvaljati u brašno. Dlanovima rastanjiti na 3-4 mm debljine. Pržiti sa obe strane dok lepo ne porumene. Služiti uz sezonsku salatu.

## **Savet**