

Rafaelo kuglice od krompira



Sastojci

Potrebno je:

- 4 veka krompira
- 150 g šunke
- 150 g majoneza
- 1 cen belog luka (može se koristiti suvi beli luk iz kesice)
- 50 g rendanog kackavalja
- 1 kašika kisele pavlake
- biber
- so
- po želji aleva parika

Priprema

Krompir skuvati u ljusci, ohladiti pa oljuštiti i propasirati. Dodati mu naseckanu šunku, izgnjecen beli luk, majonez, pavlaku, biber i so.

Dobro izmešati masu rukama, pa praviti kuglice i uvaljati u izrendani kackavalj.

Ukoliko želite dodati malo "boje", posuti sa alevom paprikom.

Služiti hladno.