

Posne batat bombice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pecenog batat krompira
- **200 g** gocišcenog *mesa* pastrmke
- **50 g** susama
- **3 kašike** prezli
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** limunovog soka
- **1/2 kašice** mlevenog umbira
- **po ukusu** soli
- **prema potrebi** pecenog kikirikija
- Za posipanje:
- **100 g** posnog dimljenog kackavalja
- **1 vezica** luka vlašca
- **po potrebi** jestive korpice

Priprema

Oljuštite krompir i izgnjecite viljuškom.

Dodajte usitnjenog *mesa* od pecene ili pržene pastrmke. Prethodno skinite kožicu i ocistite od kostiju.

Susam ispecite na tihoj vatri sa prelama uz dodatak ulja, prohladite malo i dodajte prethodnoj masi.

Dodajte još umbir, malo soli i limunov sok, viljuškom sjedinite masu. Narendajte kackavalj.

Formirajte kuglice u svaku kuglicu stavite peceni kikiriki i uvaljajte ih u rendani kackavalj i pospite seckanim vlašcem.

Zapakovane u lepu ciniju mogle bi da Vam posluže i kao poklon dragim prijateljima.

Servirajte ih u jestive korpice, niko im nece odoleti, verujte mi na rec.

Savet