

Kuglomix



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** slanine
- **3** kuvana jajeta
- **1** jaja
- **1** šargarepa
- **1** tikvice
- **1** glavica crnog luka
- **100 g** prezle

Po želji:

- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 kašičica** sušenog korena peršuna

Priprema

Obariti 3 jajeta. Tikvice i šargarepu izrendati, sitno iseckati crni luk i kuvana jaja. Po mogućstvu izblendirati. Slaninu propržiti na malo ulja i tako izblendirati.

U dublju posudu sjediniti sastojke. Dodati jedno jaje i prezle. Po želji i kašičicu aleve paprike peršuna ili mešavine sušenog povrća.

Od dobijene smese praviti kuglice i reati u pleh. Peci na 200°C 30 minuta.

Savet

Ove kuglice sam nazvala kuglomix iz razloga sto mozete sjediniti sastojke koje nadjete uu frizideru. Ovog puta sam pravila sa slaninicom,ali ne mozete pogresiti ni sa sunkom,kackavaljem ili nekim drugim povrcem. Idealno jelo za veceru,topla i hladna predjela.