

Punjene krompir loptice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6vecih krompira
- 3/4 šoljemekog brašna
- 1/2 šoljekackavalja
- 1jaje
- po potrebibiber
- po potrebiso

Za punjenje:

- 4 listadimljene mesnate slanine
- 4jajeta
- 1veci praziluk
- 1/2 sveže crvene paprike
- 300 gkackavalja
- po potrebibiber
- po potrebi so

Premazivanje i posipanje:

- 1jaje
- po potrebi susam

Priprema

Izrendati sir, iseckati slaninu, papriku i praziluk. Oljustiti krompir i staviti ga u vodu da ne pocrni.

U tiganju propržiti seckanu slaninu i papriku. Izvaditi iz tiganja i na istoj masnoci ispržiti umucena jaja i seckani praziluk.

Krompir izrendati (kao jabuku) staviti ga u kuhinjsku krpu, ostaviti malo da odstoji, stegnuti krajeve krpe i dobro ocediti. Prebaciti ga u ciniju, posoliti po ukusu, dodati jaje, brašno, sir, so i biber po ukusu. Izmešati. Mera je šolja od 240 ml.

U manju cinijicu staviti prozirnu foliju pa dodati masu od krompira, u sredinu napraviti udubljenje pa redom stavljati: malo sira, jaja s prazilukom, przeniu slaninu i od gore opet sir. Povuci krajeve folije, zavrnuti cvrsto pa oblikovati loptu. Uraditi isto sa ostalih pet loptica i svaku ostaviti u zavezanoj foliji.

Poreati ih na tacnu i staviti u zamrzivac na 30 min. Skinuti foliju i poslagati ih na pleh s pek papirom (gornji deo loptice ide na dno pleha). Premazati umucenim jajetom i po želji posuti susamom. Peci na 190C. Servirati toplo uz kecap ili neku salatu po svom izboru.

Savet