

Predjelo Kuvana jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/ 2 kg**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **1/3** posnog margarina
- **po ukusu**so
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir skuvati kao za pire, pa mu dodati 1/3 margarina i so. Crni luk sitno iseckati, a šargarepu izrendati.

Na parчетu margarina propržiti luk, pa mu dodati rendanu šargarepu. Zaciniti po ukusu solju i biberom.

Od smese sa krompirom praviti veliki krug, a u sredinu staviti prohlauenu masu od dinstane šargarepe. Sve lepo rukama oblikovati da smesa od krompira obloži sa svih strana središnji deo.

Loptice staviti u frižider da otstoje tokom noci i lepo se stegnu kako se ne bi raspadale nakon secenja. Sutradan ih seci na cetvrtine i servirati.

Savet