

Kuglice od krompira sa prazilukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za kuglice:

- **800 g** krompira
- **150 g** salame ili šunke
- **150 g** kackavalja
- **1** jaje
- **1** zeleni deo od praziluka
- **40 g** margarina ili maslaca
- **po ukusu**

Za pohovanje:

- **3** jajeta
- **200 g** pezle

Priprema

Krompir oguliti i naseckati na što sitnije da bi se brže skuvao (kuvati ga u slanoj vodi). Dok se krompir kuva naseckati praziluk na sitno, salamu na kockice i kackavalj narendati. Kada je krompir kuvan procediti ga, dok je vruć isparirati ga sa parčetom maslaca, dodati jedno jaje, salamu ili šunku (ja sam koristila posebnu salamu) i rendan kackavalj posliti po ukusu. Tako spremljeno staviti u frižider da odstoji bar sat vremena. Kada se lepo ohladilo praviti oblike loptica ili pljeskavica umociti u jaja, pezle, jaja, pezle i pržiti na vrelom ulju (da ih prelije ulje bar na pola). Prilikom vadjanja redjati ih na ubrusu ili salveti da upije višak ulja i servirati. Prijatno i uživajte u prelepom ukusu!

Savet

Vrlo su ukusne i poprilično brzo i lako se spremaju. Ukoliko ne volite praziluk možete i bez njega.