

Pilece loptice sa krompirom



Sastojci

Za pilece loptice:

- 1 vece pilece grudi (bez kostiju)
- 3 manje šargarepe
- 2 kašike neslanog sira
- 100 g šampinjona
- 1 kašicica soli
- malo suvig biljnog zacina

Za pohovanje:

- 1 jaje
- brašno
- prezle

Za krompir pire:

- krompir
- 1 kašika pavlake
- malo mleka
- so

Priprema

Obariti meso i šargarepu, kad je gotovo skinuti sa vatre i dodati šampinjone, pa sve iseckati na male komadice ili samleti, dodati sir i zacine.

Mešati dok se sastojci ne sjedine, pa praviti loptice. Loptice uvaljati u brašno, umuceno jaje i prezle, pa ispeci u

vrelom ulju.

Krompir pire napraviti na uobicajen nacin.

Gotovo jelo služiti uz neku salatu ili turšiju.