

Lopte od mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g svinjsko meso (dva puta mleveno)
- 6 jaja
- 10 kašika prezle
- 1 kašičica mlevene crvene paprike
- 1/2 kašičice biber
- po ukusu so
- 2 kašike sitno seckane dimljene slanine
- 3 cena beli luk

Pire od avokada - Prilog:

- 1 kg krompira
- 1 dl mleka
- 1 zreli avokado po ukusu
- so

Priprema

Meso pomešamo sa gnjecenim belim lukom, jednim jajetom, prezlom, so, bibier, mlevena paprika i sitno seckana slanina. Masu podelimo na pet delova. Predhodno skuvamo pet jaja, da budu tvrdo kuvana, ocistimo i na svaku porciju mesa rasporedimo po jedno jaje i preklopimo tj. obložimo sa mesom i rukama formiramo pravilnu loptu. Loptice pržimo na ulju, sa svih strana, dok ne dobiju lepu boju, a potom ih odvadimo na papirni ubrus, da se ocede od viška masnoce.

Krompir skuvamo u slanoj vodi. Kuvani krompir ocedimo od vode i vratimo na kratko na šporet, da se nad vatrom dodatno prosuši.

Avokado bismo da bude delimično mekan, ne oštećen sa zeleno crnom korom. Ako je avokado potpuno nezreo tvrd i zelen, kupujemo ga dan ranije ili makar 6 sati ranije, avokado spakujemo u plastičnu kesu sa bananama do upotrebe i sazreće. Avokado uzdužno presećemo oštrom nožem do koštice. Polovine okrenemo u kontra smeru i razdvojimo.

Semenku avokada vadimo podmetanjem kašike, a meso avokada se lako vadi podmetanjem supene kašike, koju lagano guramo uz koru.

Avokado usitnimo i dodamo krompiru, sa gnjecalicom za pire izgnjecimo masu, dodamo mleko, so po potrebi i sve ulupamo sa penjacom.

Recept je poslala Melita Keller, Novi sad.