

# **Punjene slane oblane**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 8-10 komada krompira
- 1 pakovanje oblandi
- 1 pakovanje viršli
- so
- ulje
- brašno po potrebi
- 2 jajeta

### **Za dekoraciju:**

- peršin
- 1 limun

## **Priprema**

Skuhamo krumpir u posoljenoj vodi po ukusu, i izgnjecimo ga, slicno kao pire krumpir. Krumpir stavimo hladiti. Mlaki krompir premažemo preko oblandi.

Na list oblane stavimo po 2 viršle i rolamo oblandu kao roladu. Gotovu roladu izrežemo na kolutice. Valjcice valjamo najpre u brašnu, a pose u razmucenim jajima.

Gotove kolutice stavimo pržiti u duboku tavu s vrucim uljem, i pržimo s obje strane do zlatne boje.

Dekoriramo s limunom i peršinom, te poslužimo uz belo vino ili pivo.