

Punjene slane oblande



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 krumpir premažemo preko oblandi.

Na list oblande stavimo po 2 viršle i rolamo oblandu kao roladu. Gotovu roladu izrežemo na kolutice. Valjice 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.