

# Tradicionalne ćuftice od krompira iz oblasti Zagori

## Tradicionalne ćuftice od krompira iz oblasti Zagori

500 g pire krompira  
2 jaja  
1 kašičica crnog luka u granulama  
1 kašičica belog luka u granulama  
1 kašičica morske soli  
1 kašičica crnog bibera mlevenog  
 $\frac{1}{2}$  muskatnog oraha  
400 g feta sira  
1 veza peršuna  
500 ml suncokretovog ulja  
100 g brašna

## Salata

1 krastavac  
 $\frac{1}{2}$  glavice crvenog luka  
1 veza francuskog peršuna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice mediteranske mešavine  
2 kašike naćin ulja sa zaćinskim biljem

## Naćin pripreme

U pripremljen krompir pire dodati beli i crni luk u granulama, so, biber, izrendan muskatni orah, izrendanu fetu, isećkan peršun i 2 umućena jaja. Umešati smesu rukama, pa uz pomoć dve kašike napraviti kanele. Svaki kanel provući kroz brašno, pržiti u dubokom ulju, pa procediti na ubrusu. Servirati uz salatu napravljenu od na trake isećčenog krastavca, crvenog luka, sitno isećkanog peršuna i zaćinjenu sa morskom solju, mediterasnkom mešavinom i uljem sa zaćinskim biljem.