

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 isećkanog krastavca, crvenog luka, sitno isećkanog peršuna i zaćinjenu sa morskom solju, mediterasnkom mešavinom i uljem sa zaćinskim biljem.