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
½ muskatnog oraha
400 g feta sira
1 veza peršuna
500 ml suncokretovog ulja
100 g brašna

Salata

1 krastavac
½ glavice crvenog luka
1 veza francuskog peršuna
½ kašičice morske soli
½ kašičice mediteranske mešavine
2 kašike način ulja sa začinskim biljem

Način pripreme

U pripremljen krompir pire dodati beli i crni luk u granulama, so, biber, izrendan muskatni orah, izrendanu fetu, iseckan 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 proceditи na ubrusu. Servirati uz salatu napravljenu od na trake isečenog krastavca, crvenog luka, sitno iseckanog peršuna i začinjenu sa morskom solju, mediterasnkom mešavinom i uljem sa začinskim biljem.