

KRUHOVI POLPETI

Sestavine

- 4 rezine starega kruha
- 200 g gob (tik pred rokom uporabe)
- 1 jajce
- 2 žlici drobtin
- 200 g kuhanega krompirja
- Sol, poper in druge začimbe



Postopek

1. Kruh sem najprej namočila v vodi, da se je zmehčal, nato sem ga dobro ožela.
2. Gobe sem nasekljala in jih na hitro popražila na ponvi, da so se zmehčale.
3. V večjo posodo sem dala kruh, gobe, pretlačen krompir, jajce, drobtine in začimbe. Vse skupaj sem dobro premešala, da je nastala enotna masa.
4. Oblikovala sem polpete in jih po želji povaljala v drobtinah, da so dobili hrustljivo skorjico.
5. Polpete sem spekla na ponvi z malo olja, dokler niso bili zlato rjavi.

Elina Marondini, BC Naklo

