


Krpice s krumpirom i faširanci

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

30 ml ulja
4 luka
1 kg krumpira
400 g tjestenine
1 žličica crvene paprike
Papar
Sol
Za faširance:

10 ml ulja
500 g mljevenog mesa
1 jaje
40 g krušnih mrvica
1 luk
1 češanj češnjaka
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpir ogulite i narežite na ploške. Kuhajte 12 minuta.

Luk stavite u posudu s 30 ml ulja i lagano posolite. Nakon 15 minuta dinstanja na srednjoj vatri, kad je luk već dobio boju dodajte žličicu crvene paprike i svježe mljeveni papar i kuhani krumpir.

Pržite 5 minuta pa dodajte skuhanu tjesteninu. Provjerite nedostaje li jelu soli i papra.

Dinstajte luk i češnjak 7 minuta ili dok ne postanu aromatični pa dodajte mljevenom mesu. Dodajte i jaje, sol, papar i krušne mrvice.

Dobro promiješajte pa oblikujte popečke i pržite u plitkom ulju, nekoliko minuta sa svake strane.

Dobar tek!