

# **Posne batat bombice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**pecenog batat krompira
- **200 g**ocišcenog \*mesa\* pastrmke
- **50 g**susama
- **3 kašike**rezli
- **1 kašik**amaslinovog ulja
- **1 kašik**aliimunovog soka
- **1/2 kašice** mlevenog umbira
- **po ukusu**soli
- **prema potrebi**pecenog kikirikija
- Za posipanje:
- **100 g**posnog dimljenog kackavalja
- **1 vezica**luka vlašca
- **po potrebi**jestive korpice

## **Priprema**

Oljuštite krompir i izgnjecite viljuškom.

Dodajte usitnjenog \*mesa\* od pecene ili pržene pastrmke. Prethodno skinite kožicu i ocistite od kostiju.

Susam ispecite na tihoj vatri sa prezlama uz dodatak ulja, prohладите malo i dodajte prethodnoj masi.

Dodajte još umbir, malo soli i limunov sok, viljuškom sjedinite masu. Narendajte kackavalj.

Formirajte kuglice u svaku kuglicu stavite peceni kikiriki i uvaljajte ih u rendani kackavalj i pospite seckanim vlašcem.

Zapakovane u lepu ciniju mogle bi da Vam posluže i kao poklon dragim prijateljima.

Servirajte ih u jestive korpice, niko im neće odoleti, verujte mi na rec.

## **Savet**