

MAČJE ŽOGICE



PEČENI KROMPIRČKI/KROMPIRJEVI JEŽKI NA ZELEDEM TRAVNIKU S TREMI ŽOGICAMI – BROKOLIJEVO-SIRNE KROGLICE, MOCARELICE IN ČEŠNJEVCI

SESTAVINE (za 6 majhnih želodčkov)

Za krompirjeve ježke:

- 12 majhnih (mladih) krompirjev
- 1 košček masla ali olivno olje
- maslo
- sol

Za brokolijevo-sirne žogice:

- 300 g brokolija
- 1/4 rdeče paprike
- 1/2 čebule
- 15 g parmezana
- 60 g sira
- 30 g drobtin
- 1 jajce
- 1 šopek peteršilja
- sol
- poper

Druge sestavine:

- zelena solata
- mocarelice
- češnjevi paradižnički

PRIPRAVA:

Krompirček splaknite pod mrzlo vodo in obrišite s kuhinjsko brisačo – če je lupina mehka, krompirček ni treba olupiti, odstranite le morebitne črne pikice. Krompirčke položite na žlico in z ostrim nožem zarezite po celotnem krompirčku z razmikom polovice centimetra – žlica bo preprečila, da bi krompir prerezali do konca. Krompirčke namažite z olivnim oljem ali stopljenim maslom in rahlo posolite ter pecite približno 30 minut v pečici, segreti na 180 °C – vmes jih še enkrat na tanko premažite z oljem ali stopljenim maslom.

Brokoli narežite na cvetke in jih 3 minute kuhajte v vreli vodi. Oba sira naribajte, papriko in čebulo na drobno sesekljajte, jajce pa ubijte in razžvrkljajte. Zmehčan brokoli dobro odcedite in z nožem nasekljajte kar na kuhinjski deski ter prenesite v skledo. V skledo dodajte še vse preostale sestavine, vzemite vilice ali tlačilko za krompir in vse skupaj zmečkajte v kompaktno maso.

Roke si splaknite z mrzlo vodo, z žlico vzemite malo mase in z mokrimi rokami oblikujte kroglice. Kroglice prenesite na pekač, obložen s papirjem za peko, in pecite 30 minut v pečici, ogreti na 200 °C. Vmes kroglice enkrat obrnite.

Zelena solata dobro operite, osušite in narežite na ozke trakove. Razporedite jo po krožniku, na vrh položite pečen krompirček, okoli pa razporedite brokolijevo-sirne žogice, mocarelice in češnjeve paradižničke.

