

RECEPTI

# Vegetarijanske ćufte sa komoračem, krastavcima i mirođijom



# Vegetarijanske ćufte sa komoračem, krastavcima i mirođijom

**PORCIJA: ZA 4 OSOBE    PRIPREMA: 30 MIN**

Jednostavna salata sa hrskavim povrćem i crnim maslinama. Servira se uz pečene krompire i aioli sos.

## **SASTOJCI:**

40 komada (640 g) HUVUDROLL vegetarijanskih ćufti

200 g malih krompira

4 grubo iseckana češnja luka sa ljuskom

2 kašike ekstra devičanskog maslinovog ulja

1 do 2 kašike aioli sosa

2 razdvojena komorača

1 veliki krastavac

12 rotkvica

1 1/2 dl crnih maslina

1 dl grubo seckane mirođije + još malo za ukras

sok od pola limuna

morska so

## **KORAK PO KORAK:**

1. Zagrej pečnicu na 200°C.
2. Stavi krompire i luk u pleh i dodaj malo maslinovog ulja i soli. Peći ih 25 minuta dok ne omekšaju i dobiju braonkastu boju.
3. Negde tokom sredine pečenja krompira dodaj vegetarijanske ćufte, promešaj sve i peći ih zajedno sa krompirima.
4. Iseckaj povrće koristeći rende ili nož. Dodaj masline, mirođiju, maslinovo ulje, sok od limuna i so.
5. Aranžiraj salatu i vegetarijanske ćufte na tanjiru za serviranje i dodaj malo mirođije kao ukras. Serviraj sa pečenim krompirima i aioli sosom.



**HUVUDROLL** vegetarijanske ćufte, 1000 g  
704.877.95

