

Polpete, frikadele, popečci, faširane šnicle

Recept za download

Polpete, faširanci za 2 osobe:

Varijanta 1

- 400 g mljeveng mesa (pola [svinjetina](#) pola [govedina](#))
- 100 g crvenog luka
- 4 šnite toasta
- 2 jaja
- 1 režanj [bijelog luka](#)
- 1 VŽ senfa
- 1 VŽ kečapa
- 1 VŽ [peršuna](#)
- 1/2 MŽ [papra](#)
- 1 MŽ mljevene slatke crvene paprike
- 1 MŽ soli



Varijanta 2

- 500 g mljevene [svinjetine](#))
- 20g crvenog luka
- 75 krušnih mrvica
- 1 jaje
- 1 režanj [bijelog luka](#)
- 1 MŽ senfa
- 1 VŽ kečapa
- 1 VŽ [peršuna](#)
- 1/2 MŽ [papra](#)
- 1 VŽ vegete

Luk nasjeckajte što sitnije. Toast natežite na kockice 1x1cm. Bijeli luk protisnite kroz presu ili sitno nasjeckajte.

Krušne mrvice ili toast skupa sa [začinima](#), jajetom, senfom i kečapom, lukom i bijelim lukom dodajte u [mljeveno meso](#).



Zamjesite od sastojaka glatku smjesu.

Čim duže mjesite, smjesa postaje elastičnija i polpete neće pucati pri pečenju.

Mokrim rukama napravite od cca. 5 VŽ smjese kuglu, koju zatim dlanovima pritisnite da postane plosnata i debljine cca. 2-3cm.



U posudu stavite samo toliko [ulja](#) da pri pečenju su frikadele do polovice zaronjene u masnoću. Za pečenje možete koristiti i specijalnu masnoću za friganje koja se obično prodaje u blokovima od 1kg. Pecite na srednje jakoj temperaturi 5 min. pa preokrenite.

Frikadele su gotove kad piknute čačkalicom ne spadaju sa nje.

Boja može biti tamno smeđa, skoro crna, samo ne smije zagarati kod pečenja, zato redovito okretati.

Servirajte hladne ili mlake sa npr. [krumpir salat](#)om ili sa [varivom od mahuna](#).



www.moja-kuhinja.com