

Polpete, frikadele, popečci, faširane šnicle v2 24.11.2016

Sastojci za polpete, faširance

Polpete faširanci varijanta 1

- 1 kg mljevenog mesa (80% svinjetina 20% [junetina](#))
- 100 g crvenog luka
- 4 šnite toasta, ili 2 žemlje ukupno 120g, 12%
- 2-2,5 dl mljeka
- 1 VŽ 30g masti (1 dl ulja)
- 1 jaje
- 1 režanj 8-9 g bijelog luka
- 1 VŽ 25 g senfa
- 1 VŽ 25 g kečapa
- 1 VŽ [peršuna](#)
- 1/2 MŽ 2,5 g papra
- 1 MŽ 2,5 g mljevene slatke crvene paprike
- 1 VŽ 15 g soli

Polpete faširanci varijanta 2

- 500 g mljevene [svinjetine](#)
- 20 g crvenog luka
- 75 g 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 te ga popržite na masti. Ako volite na kraju u faširancima jači okus luka, samo ga naribajte, bez prženja. Prosušeni (2 dana stari) kruh natežite na kockice 1x1cm te pofurite sa 2 dl kipućeg mljeka. Bijeli luk protisnite kroz presu ili sitno nasjeckajte, luk prepržite do zlatnog na masnoći.

Krušne mrvice ili razmoćene žemlje (toast) skupa sa [začinima](#), jajetom, senfom (po želji) i kečapom (po želji), prodinstanim lukom i bijelim lukom te začinima dodajte u [mljeveno meso](#). **Odlično se pokazala mješavina mljevenog mesa za faširance i to od bunceka (svinjske koljenice) 60%, svinjske vratine 20% i juneće lopatice 20%.**

Zamjesite od sastojaka glatku smjesu za **faširance**. Pri tome pazite da ne ostane velikih komada kruha. Utisnite ih rađe u sredinu kuglice.

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

Mokrim rukama napravite od cca. 5 VŽ smjese kuglu (120-150 g), koju zatim dlanovima pritisnite da postane plosnata i debljine cca. 2-5cm. Ja volim deblje.



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. Netko uvalja **faširance** prije prženja u mrvicu, ja to ne radim jer se tako samo napiju ulja pri prženju. A ja volim deblje faširance, koji se dulje prže pa bi panada od mrvica pregorila.

Faširance pecite na srednje jakoj (140°C) temperaturi 2-3min. pa preokrenite.

Boja **polpeta** može biti tamno smeđa, skoro crna, samo ne smije zagarati kod pečenja, zato redovito okretati. Pecite ih dok temperatura u unutrašnjosti **polpeta** bude 60°C ili izlazi čisti sok kad upiknete vilicom.

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



www.moja-kuhinja.com