*ŠPINAČA, MESNI POLPETI IN PIRE KROMPIR*

ŠPINAČA IZ KOPRIV

Sestavine:

½ kg kopriv

sol

5 dag masla

2 stroka česna

5 žlic kisle smetane

Postopek:

Sveže koprive skuhaj v slani vodi in dobro odcedi. Zmelji jih v multipraktiku. Nato stopi maslo, dodaj koprive, sol in kislo smetano. Če je zmes pregosta, dodaj še malo mleka.

MESNI POLPETI

Sestavine:

500 g mletega mesa

1 jajce

3 stroke česna

olje

peteršilj

poper, sol, drobtine

Postopek:

Na olju popraži čebulo, da porumeni. Dodaj česen in vse skupaj primešaj k mesu. Nato dodaj še jajce, malo popra, soli, peteršilja ter drobtin. Vse skupaj dobro pregneti in oblikuj polpete. Speci jih na vročem olju.

PIRE KROMPIR

Sestavine:

10 srednje velikih krompirjev

3 žlice masla

2 dl mleka

sol

Postopek priprave:

Olupi krompir, ga razreži na štiri kose ter skuhaj v slani vodi, da se zmehča. Ko je kuhan, vodo odlij, dodaj maslo ter mlačno mleko in vse skupaj dobro pretlači.