**ZELENJAVNI POLPETI**

**Sestavine:**

500 g kuhane zelenjave

10 žlic drobtin

2 jajci

malo soli

**Postopek priprave:**

Zelenjavo (korenje, grah, krompir, bučke, …) operi, olupi, nareži in skuhaj. Ko je kuhana, jo pretlači, dodaj jajci, drobtine in sol ter vse skupaj dobro premešaj. Oblikuj polpete. Na pekač daj peki papir, ga pokapaj z oljem ter nanj zloži polpete. Peci jih pri 180°C približno pol ure.

Kot prilogo lahko postrežeš solato ali krompir.

Dober tek!