

Fasir u umaku od mente



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** junetine
- **1 veca** glavicacrнog luka
- **3-4 cenabelog** luka
- **1 vezaperšuna**
- **1jaje**
- **malobrašna**
- **po ukusu** soli, bibera i zacina
- **1** prašak za pecivo
- **2** jajeta
- **malobrašna**
- **maloprezli**

Umak:

- **5-6 cenabelog** luka
- **maloperšunovog** lista
- **malomaslinovog** ulja
- **1 vezamente**

Priprema

Junetinu dvaput samleti. Obe vrste luka sitno iseckati, dodati sve sastojke pa zamesiti kompaktnu smesu. Ostaviti da malo odstoji.

Praviti cuftice, valjati u poh i pržiti u vrelom ulju. Za umak u blenderu usitniti mentu, luk i peršun, pa dodati prženim faširima.

Savet