Slane rafaelo kuglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **200 g**tvrdog sira
- **1 kašika**pavlake
- **1 kašika**majoneza
- **4** kisela krastavca
- **50 g**edamera
- **malo** brašna
- **2** jajeta
- **malo**prezli
- **malo**ulja

Priprema

Meso kratko obariti u slanoj vodi, i samljeti, tvrdi sir izgnijeciti, edamer izrendati, krastavce isjeci sitno na kockice. U odgovarajucoj posudi pomiješati meso, sir, krastavce, edamer, majonez i pavlaku, sve izmješati. Od pripremljene mase oblikovati kuglice. Kuglice uvaljati u brašno zatim u jaja i u prezlu. Pržiti na ulju dok ne porumene.

Savet