

Faširi sa cilijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fašire:

- **1 kg** mlevenog svinjskog mesa
- **2** zemicke
- **po potrebi** mleko
- **pola** kasicice cilija u prahu
- **3-4** cenabelog luka
- **1** jaje
- **so**

Za krompir pire sa crnim lukom:

- **4** **vec** krompira
- **1** **vec** crni luk
- **so**
- **ulje**

Priprema

Zemicke prelitati mlekom, beli luk zgnjeciti. U meso dodati zemicke, so, cili, beli luk, jaje dobro izmešati oblikovati fašire i pržiti u ulju.

Crni luk sitno iseckati popržiti na ulju da dobilje zlatno-smeđu boju, krompir skuvati i zgnjeciti zatim umešati u luk i posoliti.

Savet