

Mesne okruglice u testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za okruglice:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** veći praziluk, beli deo
- **2-3** cenabelog luka
- **malosredine** od bajatog hleba
- **1/2** praška za pecivo
- **1** jaje
- **maloperšuna**
- **po ukususoli**
- **bibera**
- **suvog biljnog zacina**
- **aleve parike**

Za testo:

- **2** jajeta
- **100 g** pšenicnog brašna
- **100 g** belog kukuruznog brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **100 ml** ulja
- **250 ml** jogurta
- **1/2** kesice origana
- **po ukususoli**

Priprema

Zamesiti smesu za okruglice (hleb umocene u mleko) uobicajeno kako pravite, formirati loptice i odložiti 15.tak minuta u frižider. Za to vreme, pomesati suve sastojke u ciniji, posebno mokre, pa, mešajući zicom, sjediniti smesu.

Izliti testo u podmazani vatrostalni sud, rasporediti okruglice i peci u zagrejanj rerni dok ne porumeni.

Poslužiti toplo, uz jogurt.

Savet