

## *Pohovane pilece cufte sa susamom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700-800 g**belog mesa
- **4**krompira
- **100 g**mesnate slanine
- **250 g**prezli
- **100 g**susama
- **5**jaja
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Pilece meso, slaninu, crni i beli luk samleti na mašini.

Krompir skuvati i ispasirati.

Krompir sjediniti sa mesom, dodati 2 jaja, 4 kašike prezli i zacine po ukusu. Sve sastojke dobro izmešati.

Formirati cufte pa ih uvaljati u brašno, zatim u preostala umucena jaja i na kraju u prezle pomešane sa susamom.

Pržiti u vreloom ulju sa obe strane dok ne porumene. Vaditi ih na salvet kako bi se upio višak masnoce...

## **Savet**