

Pilece cuftice punjene maslinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500** gmlevenog pileceg mesa
- **1**crni luk
- **2-3** cenabelog luka
- **100-150** gzelenih maslina
- **1**jaje
- **po potrebi**brašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **po ukususoli**
- bibera
- peršunovog lista

Priprema

Iseckati crni i beli luk i dodati mesu. Staviti jaje, prašak za pecivo i zacine. Dodavati brašna onoliko koliko je potrebno da se masa može oblikovati. Nauljenim rukama vaditi komade mesa, spljostiti medju dlanove, staviti po jednu maslinu, pa oblikovati cufte. Pržiti ih u dobro zagrejanom ulju da lepo porumene i uhvati se fina korica. Odlagati na papirnati ubrus da se ocedi od viška masnoce. Služiti uz prilog po želji.

Savet