

Grcke cufte



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmleveng mesa
- **3** jajeta
- **1** glavicacrnog luka
- **5** kašikebrašna
- **2** dlvode
- **po ukusuvi** biljni zacin
- **po ukusu** so
- **po ukusubiber**
- **2-3** cenabelog luka
- **1/2 veziceperšuna/celer**

Priprema

Prvo pripremite sastojke za smesu.

U dubljoj posudi staviti mleveno meso, luk, jaja, brašno, voda, zacin, so, biber i peršun. Sve dobro promešati kašikom uz dodavanje vode, tako da smesa bude žitka.

Kašikom vaditi smesu i pržiti u vrelom ulju sve dok se smesa ne utroši. Kada cufte porumene sa jedne i druge strane servirati na tacni.

Savet

Ovako pripremnjene ufte su sone i kad su hladne..