

# **Kuglice od pirinca**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**pirinca
- **1**jaje
- **100 g**kackavalja
- so, biber
- peršunovo lišće
- **100 g- **2** kašikesusam**

## **Priprema**

Pirinac skuvati, ocediti i ostaviti da se ohladi. Staviti u ohladjen pirinac jaje, izrendan kackavalj, zaciniti solju, biberom i sitno iseckanim peršunovim lišćem. Umesiti i oblikovati kuglice precnika 4 cm. Uvaljati u prezle izmešane sa susamom i pržiti u dubokoj masnoci ili fritezi do zlatnožute boje. Vaditi na papirnu salvetu.

## **Savet**

Odline su uz tartar sos.