

Pilece cufte punjene sirom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gm**levenog, belog, pileceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cešnj**abelog luka
- **1**jaje
- **2 kašic**iceslatke aleve paprike
- **1 kašic**icaljute aleve paprike
- **3 kašic**eulja
- **1 kašic**icapraška za pecivo
- **1 kašic**icasode bikarbonate
- suvi biljni zacin
- biber
- prezle
- ulje
- **2 par**cetastarog hleba (sredina hleba)

I još:

- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Za pohovanje:

- 2 jajeta
- brašno
- prezle

Priprema

Crni i beli luk iseckati sitno. Hleb naliti sa malo mleka i ostaviti da odstoji oko deset minuta. U vanglicu staviti mleveno meso, pa dodati iseckani crni i beli luk, obe vrste aleve paprike, tri kašike ulja, dobro isceeni hleb, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, suvi biljni zacin i biber, po ukusu. Zamesiti meso, prezle dodavati, po potrebi, da se dobije masa od koje mogu da se formiraju cufte.

Ruke navlažiti vodom i kašikom (koju takoe treba umociti u vodu) uzimati pripremljeno meso i stavljati ga na dlan ruke. Malo ga raspljeskati, staviti kašicicu **Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira** i rukom formirati cuftu. Tako uraditi i sa preostalim mesom.

Smesa za pohovanje: U jednu ciniju razbiti dva jajeta i umutiti viljuškom. U drugu ciniju staviti brašno, a u trecu prezle.

Pripremljene cufte prvo uvaljati u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržiti ih u zagrejanom ulju, dok ne dobiju lepu, rumenu boju. Pržene stavljati na papirnu salvetu, da upije višak masnoce. Poslužiti sa prilogom, po želji. Jako su ukusne i kada se ohlade.

Savet