

Comlek



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

uftice:

- **500 gmlevenog juneceg mesa**
- **3manje glavice crnog luka**
- **1,5 kašikesekane nane**
- **1jaje**
- **3-4 kašike prezli**

Sos:

- **1 kašikabrašna**
- **1-2 kašicicemlevene crvene paprike**
- **po ukususo, biber i suvi biljni zacin**
- **2 glavicecrnog luka**
- **2 kašikesekane nane**
- **2 dlbelog vina**

Priprema

Sjediniti u ciniji mleveno meso sa sitno seckanim crnim lukom, nanom, prezlom, jajetom i zacinima. Nauljenim rukama oblikovati cuftice velicina oraha, pa pržiti u vrelom ulju. Kad su gotove, izvaditi ih i držati na topлом.

U ulju u kom su se pržile cuftice, dobro upržiti luk, dodati nanu, brašno i mlevenu papriku.

Naliti vinom i dodati malo tople vode, da se dobije fini sos. Zaciniti po ukusu. Zemljane cinijice premazati

tankim slojem ulja, poreati cuftice, pa naliti sosom da ogreznu.

Pecnicu zagrejati na 250 stepeni, pa peci comlek da suvišna voda uvri i uhvati se lepa korica. Gotovo jelo ukrasiti listicima sveže nane.

Savet

Comlek je najbolje poslužiti sa ovijim kiselim mlekom.