

Faširi sa dimljenom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- **250 g** dimljene kobasice
- **2** cenabelog luka
- **2** zemicke
- **mal**o vode ili mleka
- **1 kaš**icica alevne paprike
- **1** jaje

Priprema

Meso i kobasicu zajedno samleti na mašini za mlevenje mesa. Beli luk zgnjeciti, zemicke preliti vodom ili mlekom.

U meso sa kobasicom dodati beli luk, zemicke, so, biber, jaje i alevu papriku. Dobro izmešati. Obliovati fašire i pržiti.

Savet