

Dukat knedle



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8** tvrdo kuvanih jaja
- **400 g** mlevenog mešanog mesa
- **100 g** dimljene slanine
- 1 jaje
- **100 g** praziluka
- 1 zemicka
- **po potrebi** origano
- so
- biber

Priprema

Jaja obarite. Slaninu iseckajte na kockice i kratko je propržite na vrelom ulju. Dodajte na kolutove iseckan praziluk i dinstajte još pet minuta. Mleveno meso pomešajte sa pokvašenom zemickom, pa dodajte jaje i origano, posolite i pobiberite po ukusu. Smesi dodajte isprženu slaninu sa prazilukom, pa izmešajte da dobijete ujednacenu smesu. Tvrdo kuvano jaje uvaljajte u pripremljenu smesu i oblikujte loptu. Postupak ponovite i sa preostalim jajima. Pržite u dubljoj posudi sa dosta ulja, dok ne porumene sa svih strana. Služite sa zelenom salatnom ili nekim drugim prilogom.

Savet