

# **Medaljoni od mlevenog mesa**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300** gmlevenog mesa
- **3**jajeta
- **6** kašikebrašna
- **2** kašike ulja
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1** kesica praška za pecivo
- **250** mlvode
- **po ukusu**soli i bosiljka

## **Priprema**

U ciniju viljuškom izlupati jaja. Dodati meso i kašikom sjediniti jaja i meso. Zatim dodati i sve ostale sastojke. Mešati kašikom da se sjedine svi sastojci.

Kašikom vaditi smesu i stavljati u zagrejano ulje. Pržiti sa obe strane da se dobije zlatno žuta boja.

Pržene medaljone vaditi u posudu obloženu papirnim ubrusom, kako bi upili višak masnoce.

## **Savet**

Smesu pre prženja možete staviti i u frižider na pola sata-sata, a mogu se i pržiti odmah. Medaljoni su odlini i narednog dana, podgrejani u rerni na blagoj temperaturi. Uz keap, odlino! :D