

Medaljoni od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **3** jajeta
- **6 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **250 ml** vode
- **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 odlični i narednog dana, podgrejani u rečni na blagoj temperaturi. Uz kečap, odlično! :D