

Prolecne kuglice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gšunke**
- **2 strukamladog luka**
- **3jajeta**
- **2 belanceta**
- **malosuvog biljnog zacina**

Priprema

Jaja obariti i oljuštiti. Mladi luk ocistiti i sitno iseckati. Zatim sjediniti jaja i šunku, pa samleti u blenderu. Dodati mladi luk, belanca, zacine po ukusu i dobro promešati. Od pripremljene smese nauljenim rukama ili pomocu kašike za sladoled oblikovati kuglice. Kuglice poreati u pleh obložen pek-papirom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet