

Ušuškano jaje



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 gmlevenog mesa**
- **100 gsojine ljuspice**
- **1 veca glavicacrnnog luka**
- **3 cena belog luka**
- **3 kašikeprezli**
- **po ukusubibera**
- **po ukususoli**
- **1 kašicicaaleve paprike**
- **1 kašikaseckanog peršuna**
- **500 ml pavlake za kuvanje**
- **3 kašikamaslinovog ulja**
- **7 kuvanajajeta**

Priprema

Sojine ljuspice naliti vrelom vodom i ostavite pola sata da nabubre. U odgovarajući posudu stavite mleveno meso, iseckan crni i beli luk, dodati biber, so, alevu papriku i zacusko bilje. Isipati nabubrele sojine ljuspice. Smesu lepo sjedini i dodati seckan peršun. Pokriti celofanom i ostavite 30 minuta da se sjedine sastojci. Nakon tog vremena oko svakog jajeta obaviti smesu od mlevenog mesa.

Napravite loptice od smese. Na zagrejanom ulju pržiti loptice sa svih strana dok ne dobiju lepu rumenu boju.

Kad se sve loptice isprže naliti pavlakom za kuhanje,dodati 2 dl vode i krckati na laganoj vatri još 20-ak minuta. Skloniti sa ringle i posuti seckanim peršunom. Uživati u divnom ukusu. Uz sezonsku salatu neodoljiv rucak!

Savet