

Faširi sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mlevenog mesa
- **50 g** prezle
- **1,5 dl** pavlake za kuvanje
- **1** jaje
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mlevena crvena paprika

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **po potrebi** brašno
- **po potrebi** prezla

Priprema

Prezlu ostaviti sa pavlakom za kuvanje i ostaviti 5 minuta. Crni i beli luk iseckati na sitno.

U posudu staviti meso dodati prezlu, jaje, crni i beli luk i začine, dobro pomešati ostaviti da odstoji 15-20 minuta. Oblikovati fašire uvaljati u brašno jaja i prezle, pržiti u ulju.

Savet