

Frnda Prasa Köftesi



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 praziluka
- 1 šargarepa
- **oko 330 g** mljevene junetine
- 1 jaje
- 2 **kašike** prezle
- 2 **kašike** brašna
- 1 **kašicam** jješavine zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **malom** mljevene, crvene paprike
- ulje
- **par** krompira
- prezla

Priprema

Narezati praziluk, naribati mrkvu. Zagrijati ulje. Propržiti zajedno praziluk i mrkvu. Prohladiti. Sjediniti mljeveno meso, praziluk i mrkvu, jaje, prezlu, brašno i zacine.

Oblikovati cuftice; svaku uvaljati u prezlu.

Redati u pleh.

Tanko narezati krompir, zaciniti, pa poredati izmeu cuftica. Peci u pecnici, zagrijanoj na 200 C.

Poslužiti toplo!

Savet