

Kefta Briouata



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** mljevene junetine
- **1** glavicaluka
- **2 kašike** sjeckanog peršuna
- **1 kašicica** mljevene, crvene paprike
- **1/2 kašicica** mljevenog bibera
- **1 kašicica** korijandera
- **1 kašicica** soli
- **po ukusu** mljevenog cimeta
- **2 kašike** putera
- **1 kašika** ulja

Ostalo:

- **3 kašike** putera
- **maloulja**
- **3** jajeta
- **po ukusu** soli
- **4-5 listova** kora za pitu

Priprema

Zagrijati ulje i puter. Dodati sitno sjeckan luk. Kratko propržiti, pa dodati mljeveno meso. Propržiti i meso, nekih 5-6 minuta, pa dodati začine. Dinstati još minut - dva. Preruciti meso u posudu; odvojiti od tečnosti. Prohladiti!

Odvojiti 1 žumance; ostala jaja umutiti. Začinuti, po ukusu. Zagrijati 1 kašiku putera i malo ulja. Napraviti kajganu. Kajganu dodati u mljeveno meso, pa sve sjediniti. Otopiti 2 kašike putera i malo ulja.

Jufke rezati na 3 ili 4 trake. Premazati otopljenim puterom. Na jedan kraj staviti fil, pa preklapati; tako da se formiraju trokutici.

Redati trokutice u pleh, obložen papirom za pečenje. Umutiti žumance i malo ulja, pa premazati formirane trokutice.

Peci na 180 C nekih 20-25 minuta.

Poslužiti toplo; uz jogurt ili salatu!

Savet