

Loptice od tijesta punjene piletinom



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** piletine
- **1 glavica** crvenog luka
- bijeli biber
- so
- peršun
- mediteranski zacin
- **mal**o maslaca
- **3** jajeta
- prezle
- **250 ml** mlijeka
- **250 ml** supe u kojoj se kuhalo meso
- **100 g** maslaca
- **350 g** brašna
- so

Priprema

Skuhati meso i glavicu luka. Izvaditi i staviti u sjecku, dodati maslac, zacine. Smjesu staviti u frižider. U vodu gdje se kuhalo meso 250 ml, dodati još 250 ml mlijeka, 100 g maslaca, so, brašno. Skuhati tijesto i prohladiti. Razvuci pa cašom vaditi krugove (30-ak bude). Napuniti svaki krug, oblikovati loptice. Umutiti jaja, uvaljati loptice u jaja pa u prezle, ponoviti postupak zatim pržiti u dubokom ulju na laganoj vatri 5-6 minuta.

Savet

Ukusno!