

uftice sa pirincem i mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** gmlevenog mesa
- **2** kuvana krompira
- **maloseckanog** peršuna
- **1**jaje
- **1 kašikamlevene** paprike
- **1 kašicicamešavine** zacina
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **100** gkackavalja
- **1 dlulja**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

Priprema

U dublji sud krupno narendamo krompire, dodamo mleveno meso, mešavine zacina, prašak za pecivo, mlevenu papriku i peršun, posolimo, pobiberimo i rukom mesimo smesu.U drugi sud krupno narendamo kackavalj. Jaje umutimo i dodamo u sud sa rendanim kackavaljem i mešamo viljuškom. Uzimamo deo smese sa mlevenim mesom i rastanjimo je rukom. Na sredinu smese stavimo fil sa kackavaljem i jajetom, zatim oblikujemo kuglu. Na isti nacin stavimo sve kugle i stavimo ih u nauljenu tepsiju. Poprskamo ih uljem i pecemo 30 minuta na 180 C.

Savet