

## **ufte od jaja**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **5jaja**
- **300 gkackavalja**
- **100 gsitnog sira**
- **100 grezli**
- **1 mala kašicicasoli**
- **malocrnog bibera**
- **malopešuna**

### **Priprema**

U veci sud umutimo jaja viljuškom. Posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu zacina, sitno isecen peršun, krupno izrendan kackavalj, sira, prezlu i sve zajedno dobro izmešamo. Pomocu kašike formiramo cufte koje pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Ispržene cufte stavimo na ciniju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnocu.

### **Savet**

Pravi lagani ruak za sparne dane.