

Pržene kuglice sa jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kuglice

- 5jaja
- 1 glavicaluka
- 1 kašikamješevine zacina
- 4 deblje šnitehljeba (starog dan-dva)
- 150 mlmlijeka
- 50 gprezle
- po željiso, biber
- maloulja za prženje

Prilog

- 200 gsvježeg sira
- 1 cašicakiselog vrhnja za svježi sir
- 2crvene paprike
- malosoli

Priprema

Napravimo mješavinu od mlijeka, 1 jajeta i kašike mješavine zacina, te tom smjesom prelijemo na kockice isjecen hljeb. Dobro izradimo!

Na ulju pirjamo glavicu sitno sjecenog luka, dodamo umucena 4 jajeta, napravimo kajganu! Dodamo kajganu smjesi od hljeba, posolimo i pobiberimo. Od smjese oblikujemo lopte, uvaljamo u prezlu i pržimo u ulju dok ne porumene! Na ulju propržimo i na trake sjecenu crvenu papriku. Pomiješamo svježi sir i vrhnje - oblikujemo lopte od sira i služimo uz kuglice od jaja i crvenu papriku!

Savet