

Punjene cufte mladim kozijim sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog juneceg mesa**
- **od okaprezle**
- **1jaje**
- **1 kašicicaso**
- **od okatanja kriska kozijeg sira**
- **nekoliko listovaperšun**

Priprema

Pomešati mleveno meso, jaje, prezle (toliko prezli koliko je potrebno da smesa ne bude mnogo mekana i lepljiva), seckani peršun, so.

Zatim praviti srednje kuglice, udubiti ih i ubaciti kockicu sira, pa ih zatvoriti, oblikovati u cufticu.

Uvaljati ih u brašno i peci ih na slabijoj temperaturi na ulju sa jedne i druge strane dok ne porumene.

Služiti toplo uz pire krompir i paradajz salatu.

Savet