

## **Bataci od mlevenog mesa**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** gmešanog mlevenog mesa
- 2srednja crna luka
- **50** gpirinca
- **3**jaja
- so
- biber
- ulje

### **Priprema**

Crni luk iseci na sitno i dinstati na ulju dodati pirinac naliti sa 3 dl vode posoliti i skuvati.

Polovinu mesa dinstati na ulju skinuti sa vatre i dodati preostalo meso, 1 jaje i pirinac posoliti, biberiti po ukusu, dobro izmešati. Uzimati od smese i oblikovati batake.

2 jaja umutiti umociti meso i pržiti u ulju.

### **Savet**

Možete koristiti i mešavinu za evape.