

Kinešcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **500** g svinjskog mlevenog mesa
- **1** beli luk
- **1** crni luk
- **4** kriške bajatog hleba
- **1/2** šoljice ulja
- origano
- alea paprika
- so
- biber

Priprema

Sa mlevenim mesom sjediniti, sitno seckan beli, crni luk, kriške hleba nakvasiti i izdrobiti u meso. Dodati začine, ulje promešati i staviti da odstoji petnaestak minuta.

U zagrejano ulje stavljati male kinešcice i pržiti.

Savet

Ja služim uz njih pire krompir ili neki sos sa paradajzom. Prijatno :)