uftice od kinoe i ovsenih pahuljica



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**kuvane kinoe
- **1 puna kašika**ovsenih pahuljica
- **1/4 kašicice**belog luka u prahu
- **1/2 kašike**suvog crnog luka
- **po ukusu**so
- biber
- ljuta paprika
- peršunov list
- **1 kašika**domaceg ajvara
- **prstohvat**soda bikarbona
- **oko 2 kašike**vode
- **1 kašika**brašna

Za prženje:

- **po potrebi**ulje
- **po potrebi**brašno ili prezle

Priprema

Dobro umesiti ili izmešati sve sastojke sve sastojke. Ostaviti smesu da odstoji nekoliko sati u frižideru. Nakon toga oblikovati cuftice i valjati ih u brašno ili prezle, pa pržiti na vrelom ulju po nekoliko minuta sa jedne i druge strane, dok ne porumene.

Savet

Koliine su date okvirno, nisam ih baš merila. Bitno je da smesa ne bude meka jer e se raspadati. Kada smesa odstoji, možete proceniti da li treba dodati još brašna ili vode ili i jedno i drugo. Možete ih služiti uz sos od paradajza i pire od krompira.