ufte od jaja (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **3 kašike**prezla
- **mala kriska**hleba
- **malo (da se potopi hleb)**mleka
- **1 mali**crni luk
- **1 veza**miroije
- **zacini:**so i biber po ukusu

Priprema

5 jaja skuvati na tvrdo, ohladiti ih skroz. Hleb potopiti u mleku na kratko. Kad se jaja ohlade, izrendati ih na srednje rende. Dodati im odceen hleb, 1 zivo jaje, sitno iseckan crni luk i miroiju, so i biber i zamesiti rukom (kao obicna smesa za cufte). Po potrebi dodati prezle (ja sam stavila 2 kašike).

Od smese napraviti cuftice (ja sam dobila 8 komada), reati ih na pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni oko 20 minuta (160 stepeni), da lepo porumene.

Savet

Naravno, mogu i da se isprže u ulju - tad pre peenja uvaljati ih u prezle.