

## Obucena jaja



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Fil od mlevenog mesa:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 cešanj** belog luka
- **2 kašike** prezli
- **2 sveža** jaja
- **po ukusu** so, biber
- **6-7 kuvanih** jaja
- **2 dlulja** za prženje

## Priprema

U mleveno meso dodati sitno iseckani crni i beli luk, zaciniti po želji i dodati 2 sveža jaja i prezle. Mesiti dok smesa ne postane kompaktna.

Oljustiti kuvana jaja. Svako jaje obložiti smesom od mlevenog mesa. Tako pržiti u vrelom ulju dok ne porumeni. Gotova rolovana jaja iseci na pola i služiti.

## Savet