

Faširi sa Zdenka sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljeveno meso
- **2 glavice** crni luk
- **2 cenabi** jeli luk
- **1** jaja
- **2 kriške** stari hljeb
- **1 kašičica** mljevena paprika
- **1 kašik** biljni zacini
- **malobiber**
- **1/2 kašičice** soda bikarbona
- **po potrebi** so

Za pohovanje:

- **2** jajeta
- **100-150 g** prezla
- **150 g** brašno

I još:

- **1 pakovanje (8 kom)** Zdenka sira

Priprema

U posudu staviti mljeveno meso, 1 jaje, hljeb natopljen sa malo vode, mljevenu papriku, isitnjen crni i bijeli luk, sodu, biber, biljni zacin i sve dobro sjediniti.

Smjesu podijeliti na 8 loptica.

Svaku lopticu nauljenim rukama istanjiti u pljeskavicu. Na pljeskavicu staviti trougao Zdenka sira i obložiti ga smjesom. Formirati fašire.

Punjene fašire uvaljati u brašno, pa u jaja i na kraju u prezlu.

Pržiti ih na ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Pržene fašire stavljati na papirnu salvetu da upije višak masnoce od pecenja.

Služiti po želji uz neki sos, pire, grašak, spanac itd. Ja sam služila sa spanacem. Prijatno!

Savet