

## ***?*uftice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za cuftice:**

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **2** vecakrompira
- **3** parcetahleba
- crni luk
- beli luk
- 2jajeta
- **1 kašik**brašna
- **malocrvene** paprike
- so
- biber
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

Hleb potopite u mleko i ocedite, izrendajte krompir i sitno iseckajte crni i beli luk, dodajte ostale sastojkesve dobro promešajte. Vadite kugle od mesa, uvaljajte u brašno i blago ih spljostite. Pržite u ulju sa obe strane dok ne porumene. Stavite ih na kuhinjski ubrus da se ocedi višak masnoce.

Služiti uz sezonsku salatu, peceni krompir, pire krompir, pirinac, neki sos, ma nacina je 100, a lepo je i izme?u dva parceta svežeg hleba!!!

## **Savet**