

Grčke cufte



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 3 jajeta
- 1 glavica crnog luka
- 5 kašika brašna
- 2 dl vode
- po ukusu biljni začini
- po ukusu soli
- po ukusu bibera
- 2-3 cenabelog luka
- 1/2 vezice peršuna/celer

Priprema

Prvo pripremite sastojke za smesu.

U dubljoj posudi staviti mleveno meso, luk, jaja, brašno, voda, začini, so, biber i peršun. Sve dobro promešati kašikom uz dodavanje vode, tako da smesa bude žitka.

Kašikom vaditi smesu i pržiti u vrelom ulju sve dok se smesa ne utroši. Kada cufte porumene sa jedne i druge strane servirati na tacni.

Savet

Ovako pripremljene ufte su sone i kad su hladne..