

Kuglice od pirinca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pirinca
- **1**jaje
- **100 g**kackavalja
- so, biber
- peršunovo lišće
- **100 g**prezle
- **2 kašike**susam

Priprema

Pirinac skuvati, ocediti i ostaviti da se ohladi. Staviti u ohladjen pirinac jaje, izrendan kackavalj, zaciniti solju, biberom i sitno iseckanim peršunovim lišćem. Umesiti i oblikovati kuglice precnika 4 cm. Uvaljati u prezle izmešane sa susamom i pržiti u dubokoj masnoci ili fritezi do zlatnožute boje. Vaditi na papirnu salvetu.

Savet

Odlina su uz tartar sos.