

Šakavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** g pirinca
- **250** g mlevenog mesa
- **3** cenabelog luka
- **1** kašik margarina
- malo vode, soli, bibera
- **1** glavica crnog luka
- **150** g pavlake za kuvanje

Priprema

Izmešati meso, iseckan beli luk, skuvani pirinac, margarin, so i biber.

Dobro izmešati i rukama praviti loptice.

Spustati ih u vrelu vodu i kuvati par minuta.

Staviti ih u posudu za služenje.

Iseckan crni luk propržiti i naliti pavlaku za kuvanje. Kuvati oko 10 minuta i preliterati preko loptica. Posuti peršunom i tucanom paprikom.

Savet