

Šakavci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gpirinca
- **250** gmlevenog mesa
- **3** cenabelog luka
- **1** kašikamargarina
- malovode, soli, bibera
- **1** glavicacrнog luka
- **150** gpavlake 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 preliti preko loptica. Posuti peršunom i tucanom paprikom.

Savet