

Pilece cuftice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg belog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **3** parчета hleba
- 1 jaje
- **1 kašika** prezli
- so, biber
- **1 kašika** seckanog vlašca
- **1** cenbelog luka
- **1 kašika** seckanog lista peršuna

Priprema

Samleti meso i crni luk na mašini za meso. Hleb potopiti sa malo mleka, ocediti i dodati mesu. Dodati ostale sastojke i ostaviti smesu sat vremena u frižideru. Rukama oblikovati cuftice, uvaljati u brašno i pržiti u tiganju u dubljoj masnoci. Ocediti na papirnom ubrusu višak masnoce. Služiti uz priloge po izboru ili salate.

Savet

Umesto hleba možete dodati i 2-3 skuvana pasirana krompira.