

## **Pilece cuftice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **3 parcetahleba**
- **1jaje**
- **1 kašikaprezli**
- so, biber
- **1 kašika seckanog vlačca**
- **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.