

## *Punjena oblada sa mesom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblada
- **3** jajeta
- **500 g** mešano mleveno meso
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** prezle
- **200 g** brašna
- **200 ml** ulje za prženje

### **Priprema**

Luk sitno iseckati i staviti u tiganj na malo ulja da se proprži. Zatim dodati mleveno meso (najbolje pola junece, pola svinjsko) zacinu po ukusu. So, biber, zacin. Svaki list oblade preseći na šest delova i svaki umakati na kratko u mlaku vodu da omekša. Na svaku kocku oblade stavljati po kašicicu fila i uvijati kao sarmu na uobicajen nacin. Zatim pohovati (brašno, jaja i prezle). Pržiti sarmice u vrelo ulje. Izaditi ih na salvetu da se ocedi višak masnoce.

### **Savet**