

***?**uftice sa leblebijom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **300 g** mlevenog mesa
- **40 g** rendanog kackavalja
- 2 jajeta
- **2 kašike** mlevene leblebije
- peršun
- ruzmarin
- ulje za prženje
- so
- biber
- prezle

Priprema

Skuvajte neoljušten krompir u slanoj vodi, zatim ga ocedite, oljuštite i izgnjecite. U činiji pomešajte mleveno meso sa usitnjenim krompirom, dodajte rendan kackavalj, umucena jaja, leblebiju i začine po ukusu. Dobro izmešajte smesu, posolite i pobiberite. Uzimajte deo po deo smese i oblikujte cufte, uvaljajte u prezlu i rasporedite u plehu prekrivenim masnim papirom. Poprskajte ih uljem i pecite oko 30 minuta na 180 stepeni.

Savet

Skuvajte neoljušten krompir u slanoj vodi, zatim ga ocedite, oljuštite i izgnjecite. U činiji pomešajte mleveno meso sa usitnjenim krompirom, dodajte rendan kackavalj, umucena jaja, leblebiju i začine po ukusu. Dobro

izmešajte smesu, posolite i pobiberite. Uzimajte deo po deo smese i oblikujte ?ufte, uvaljajte u prezlu i rasporedite u plehu pokrivenim masnim papirom. Poprskajte ih uljem i pecite oko 30 minuta na 180 stepeni.