

uftice sa leblebijom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Skuvajte neoljušten krompir u slanoj vodi, zatim ga ocedite, oljuštite i izgnjecite. U ciniji pomešajte mleveno meso sa usitnjениm krompirom, dodajte rendan kackavalj, umucena jaja, leblebiju i zacine 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 izgnjeite. U iniji pomešajte mleveno meso sa usitnjениm krompirom, dodajte rendan kakavalj, umuena jaja, leblebiju i zaine po ukusu. Dobro

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