

Leskovacke cufte



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g mlevene junetine
- 100 g kackavalja
- 50 g suve slanine
- 50 g bajatog hleba
- 3 glavice crnog luka
- 1 jaje
- mleveni biber
- malo ulja
- malo kisele vode
- so

Priprema

Meso dva puta samleti. Slaninu i kackavalj iseci na kockice. Hleb potopiti u kiselu vodu. Meso, slaninu, kackavalj, hleb, jaje, malo ulja, mleveni biber i so zamesiti i ostaviti u hladnjak da se odmara oko 2 casa. Rukama nakvašenim u kiselu vodu oblikovati cufte i pržiti ih u vrelom tiganju samo namazanim uljem. Služiti sa sitno iseckanim crnim lukom.