

Pikantne mesne loptice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **2 kašike** prezle
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1 glavica** crnog luka
- **3 kašika** ulja
- **1 kašika** zacinskog bilja
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašika** origana
- **1/2 kašice** bosiljka
- **3 komada** feferona
- **500 ml** pasiranog paradajza

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mleveno meso, dodati začinsko bilje, po ukusu posoliti, pobiberiti, iseckati sitno crni luk i ljute feferone. Dodati jaje, prezle, seckan peršun i sve zajedno mešati da se dobije kompaktna smesa. Kidati male loptice i pržiti ih na vrelom ulju sa svih strana dok ne uhvate lepu, rumenu boju. U dublju šerpu staviti pasirani paradajz, origano, bosiljak i poreati mesne kuglice. Smanjiti temperaturu na najmanje i pustiti da se loptice krckaju na laganoj vatri 30 minuta. Povremeno protresti šerpu. Kad su gotove skloniti sa ringle i dodati seckan peršun. Uživati u neodoljivom ukusu.

Savet