

## ***Punjene faširane cufte***



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za cufte:**

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **1 kriš**kabajatog hleba
- **1 šoljica**mleka
- **1/2 kašice**praška za pecivo
- **na vrh noža**sode bikarbone

#### **Za punjenje:**

- **6**kuvanih jaja

#### **I još:**

- **5 kašika**prezli
- ulje za prženje

### **Priprema**

Crni i beli luk sitno iseckati, pa dodati zacín, so, biber, izmrvljen bajati hleb (prethodno potopljen u mleko pa oce?en), prašak za pecivo, sodu bikarbonu pa sve lepo sjediniti sa mlevenim mesom, i ostaviti pola sata u frižideru

Jaja skuvati, ohladiti i oljuštiti. Meso izvaditi iz frižidera pa podeliti na 6 jednakih delova, za svako jaje po jedan deo.

Staviti jaje na rastanjeno meso, pa formirati loptice, lepo zatvoriti sa svih strana.

Svaku loptu uvaljati u prezle, pa pržiti na vrelom ulju sa svih strana da lepo porumeni. Vaditi na salvetu da se ocedi višak masnoce.

Servirati toplo, uz pire, pomfrit ili neku testeninu po želji.

## **Savet**

Prijatno.