

Faširi sa dimljenom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- **250 g** dimljene kobasice
- **2** cenabelog luka
- **2** zemicke
- **po potrebi** voda
- **1** jaje
- so
- biber
- mlevena crvena paprika
- ulje

Priprema

Svinjsko meso, kobasicu i beli luk samleti na mašini za mlevenje mesa. Zemicke preliti vodom i ostaviti da malo odstoje zatim iscediti.

U meso dodati zemicke, jaje, so, biber i crvenu papriku po ukusu, dobro izmešati/sjediniti ostaviti 30 minuta da odstoji. Oblikovati fašire i pržiti u ulju.

Savet