Mesne loptice u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **100 g**sojine ljuspice
- **1 šolja**vode
- **1 glavica**crni luk
- **2 cena** belog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1/2 aleve**paprike
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **50 g**margarina
- **500 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Sojine ljuspice preliti vrucom vodom i ostavite ih 20 minuta da nabubre.U odgovarajucu posudu staviti mleveno meso, dodati sitno secen crni luk, beli luk izgnjeciti pa dodati biber, so, peršun i alevu papriku. Rukom umesiti testo, pokriti folijom i ostaviti 30 minuta u frižideru. Vlažnim rukama pravite loptice i pržite ih na zagrejanom margarinu sa svih strana dok ne uhvate lepu rumenu boju. Loptice koje su se vec ispržile izvadite iz posude da bi stavili druge loptice. Kad se sve isprže vratiti u posudu naliti pavlakom, dodati 200 ml vode i krckati na laganoj vatri 30 minuta uz povremeno mešanje. Skloniti sa ringle i posuti seckanim peršunom. Prijatno!

Savet