

Mesne loptice u sosu od piva



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** mlevenog mesa
- **100 g** sojine ljuspice
- **1 šolj** vode
- **1 glavi** crni luk
- **2 cen** belog luka
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1/2 kašice** alevne paprike
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **50 g** margarina
- **500 ml** piva
- **1 kašika** brašna

Priprema

Sojine ljuspice preliteri vrucom vodom i ostavite ih 20 minuta da nabubre. U odgovarajuću posudu stavite mleveno meso, dodajte sitno secen crni luk, beli luk izgnjeciti pa dodajte biber, so, peršun i alevnu papriku.

Rukom umesite testo, pokriti folijom i ostaviti 30 minuta u frižideru.

Vlažnim rukama pravite loptice, poređajte u vatrostalnu ciniju. Margarin i brašno zagrevati, naliti pivom, krckati 3 minuta.

Preliti loptice, pokriti folijom i peći na 200 C 30 minuta, a onda skinuti foliju i dopeći dok ne uhvate rumenu boju. Uživati u divnom ukusu.

Savet