

Kuglice od belog mesa



Sastojci

Za cufte:

- 250 g mlevenog belog mesa
- 100 g pecuraka
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 2 kašike prezli
- so
- biber
- zacín

Za pire krompir:

- 1 kg krompira
- 1 žumance
- so

Za paniranje:

- 1 belance
- 1 jaje
- brašno
- prezle

Priprema

Glavicu crnog luka sitno iseckati i propržiti na malo ulja. U mleveno meso dodati sitno iseckane pecurke, propržen luk, jaje, prezle, zaciniti po ukusu i sve sjediniti. Sa malo nauljenim rukama praviti male kuglice-

cuftice i pržiti ih na ulju.

Krompir ocistiti, obariti, pa procediti, dodati žumance i so po ukusu, pa napraviti pire. Ostaviti da se malo prohladi, pa uzimati po kašiku, rastanjiti na ruku, staviti po jednu cufticu i obložiti je sa pire krompirom.

Svaku kuglicu uvaljati u brašno, pa u izmuceno jaje sa belancetom i na kraju u prezle.

Pržiti u dubljoj masnoci ili u fritezi. Služiti na primer uz pomfrit.