

Koktel kuglice



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **130 g** prezle
- **100 g** maslina bez koštica
- **100 ml** kisele pavlake
- **100 ml** mineralne vode
- **1** jaje
- peršun
- **2** češnjabelog luka
- **1 kašik** mešavine začina
- **po potrebi** ulje za prženje
- so
- mleveni crni biber

Priprema

U dublji sud stavimo 30 g prezle i prelivamo je mineralnom vodom. Kada upije vodu, dodamo prezlu u sud sa mlevenim mesom. Peršun i češnjeve belog luka sitno isecemo i dodamo ih u sud. Posolimo, pobiberimo i dodamo mešavinu začina. Dodamo jaje i kiselu pavlaku, mesimo smesu rukom dok se ne sjedini. Deo smese rastanjimo na jednoj ruci i na sredinu stavimo jednu maslinu. Oblikujemo kuglicu i uvaljamo je preostalom prezlom. Na isti način pripremamo sve kuglice i pržimo ih na zagrejanom ulju. Kada porumene sa svih strana kuglice izvadimo iz tiganja i stavimo na tanjir obložen papirnom salvetom.

Savet