

ufte sa sirom (krem sir, kackavalj)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **3-4 kašike** prezli
- **1 manja glavica** crvenog luka
- **2 cena** belog luka
- **2 kašikesitno** iseckanog lista peršuna
- **1 kašicica** bibera
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **150 g** krem sira
- **50-70 g** kackavalja

Priprema

Mleveno meso staviti u posudu za mešenje, dodati jaje, peršun, prezle, crni i beli luk isecen na sitne kockice, biber i suvi biljni zacin, pa zamesiti rukom smesu.

Uzimati komade mesa, preko dlana ih oblikovati u formi kruga, na sredini staviti kašicicu krem sira i komadic kackavalja. Zatvoriti krajeve i formirati cufte.

Peci ih u tiganju u zagrejanom ulju.

Služiti tople uz prilog po želji.

Savet

Sone, jednostavne i ukusne. Prijatno :)