

Kefta Briouata



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 450 g mljevene junetine
- 1 glavica luka
- 2 kašike sjeckanog peršuna
- 1 kašica mljevene, crvene paprike
- 1/2 kašice mljevenog bibera
- 1 kašica korijandera
- 1 kašica soli
- po ukusu mljevenog cimeta
- 2 kašike putera
- 1 kašik ulja

Ostalo:

- 3 kašike putera
- maloulja
- 3 jajeta
- po ukusu soli
- 4-5 listova kora za pitu

Priprema

Zagrijati ulje i puter. Dodati sitno sjeckan luk. Kratko propržiti, pa dodati mljeveno meso. Propržiti i meso, nekih 5-6 minuta, pa dodati zacine. Dinstati još minut - dva. Preruciti meso u posudu; odvojiti od tecnosti. Prohladiti!

Odvojiti 1 žumance; ostala jaja umutiti. Zaciniti, po ukusu. Zagrijati 1 kašiku putera i malo ulja. Napraviti kajganu. Kajganu dodati u mljeveno meso, pa sve sjediniti. Otopiti 2 kašike putera i malo ulja.

Jufke rezati na 3 ili 4 trake. Premazati otopljenim puterom. Na jedan kraj staviti fil, pa preklapati; tako da se formiraju trokutici.

Redati trokutice u pleh, obložen papirom za pečenje. Umutiti žumance i malo ulja, pa premazati formirane trokutice.

Peci na 180 C nekih 20-25 minuta.

Poslužiti toplo; uz jogurt ili salatu!

Savet