

Kinezice (cufte)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog mesa
- **3 šoljice**brašna
- **1 šoljica**ulja
- **2**manja krompira
- **1**manja tikvica
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4**jajeta
- **3** cenabelog luka
- **1** glavica crnog luka
- **1**peršun list
- **1 kašičica**soli
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1 kašičica**mlevene paprike

Priprema

Meso staviti u jednu dublju ciniju. Samelje se povrce (luk, beli luk, tikvica, krompir, peršun list) da bude kašasto malo. Dodati brašno, ulje i jaja i prašak za pecivo promešati, zatim dodati samleveno povrce dobro sve sjedinjiti. Treba da odstoji u frižideru par sati, ali bolje da prenoci. Zatim kad se pece sa supenom kašikom meso stavljati u duboko ulje. Prijatno!

Savet

Jede se toplo uz pire i uz pire sos. A kad se ohlade još lepše su. :)