

ufte punjene sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** krompir
- **1 cen** belog luka
- **1** jaje
- **2 kašike** brašna
- **po potrebi** so
- **po potrebi** začina
- **po potrebi** seckan peršunov list
- **po potrebi** biber
- **po potrebi** šnite piza sira

Priprema

U posudu staviti mleveno meso, jaje, so, biber, brašno, malo začina, peršunovog lišća. Jedan veći krompir ocistiti pa njega, i malu glavicu crnog luka i cen belog luka istreti sitno na trenici i dodati u meso. Sve sjediniti i staviti sat vremena u frižider. Oblikovati kuglice. Svaku rastanjiti malo na dlanu, pa u sredinu staviti sir. Zatvoriti cuftu. Uvaljati je u brašno, istresti višak i ispeci ih na malo ulja u teflon tiganju. Pecene stavlјati na kuhinjski papir.

Savet