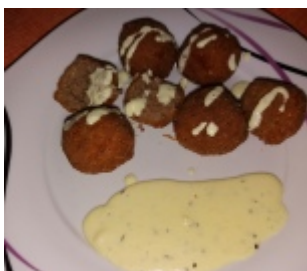


Pohovane mesne loptice



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevene junetine
- **100 g** ggaude
- so
- biber
- šafran
- bijeli biber
- bosiljak
- mediteranska mješavina zacina
- **3** jajeta
- brašno
- prezle
- ulje
- **200 ml** vrhnja za kuhanje
- **50 g** ggaude
- **50 g** parmezana

Priprema

Meso zaciniti navedenim zacинима. Sir isjeckati na male kockice. Praviti male loptice od mesa, u sredini staviti komadic sira. Uvaljati loptice u brašno-jaja-prezle-jaja-prezle. Peci 20-ak minuta u dubljem ulju na laganoj vatri.

Sos sam napravila od vrhnja za kuhanje 200ml, malo gaude, malo parmezana, posolila, zacnila šafranom, biberom i bosiljkom i na laganoj vatri sjedinila sastojke.

Savet

Ukusno probajte!