

kuftete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pirinca
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** šampinjona
- **2** jajeta
- **4 kašike** prezli
- **2 kašice** bosiljka
- **2 kašice** soli
- **150 g** trapista
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Pirinac skuvati, ocediti i ostaviti da se ohladi.

Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, zatim dodati šampinjone, so, biber i dinstati dok ne ispari tečnost koju su pustile pecurke. U pirinac dodati ispržene šampinjone.

...jaja, prezle i bosiljak.

Sve dobro sjediniti. Kašikom za sladoled vaditi kuftete i reži ih u pleh obložen pek-papirom.

Svaku cuftetu posuti rendanim trapistom.

Peci ih na 180 stepeni 25 minuta.

Savet