

uftice sa pirincem i mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mlevenog mesa
- **2** kuvana krompira
- **maloseckanog** peršuna
- **1** jaje
- **1 kašik** mlevene paprike
- **1 kašicica** mešavine začina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** kackavalja
- **1** dlulja
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

U dublji sud krupno narendamo krompire, dodamo mleveno meso, mešavine začina, prašak za pecivo, mlevenu papriku i peršun, posolimo, pobiberimo i rukom mesimo smesu. U drugi sud krupno narendamo kackavalj. Jaje umutimo i dodamo u sud sa rendanim kackavaljem i mešamo viljuškom. Uzimamo deo smese sa mlevenim mesom i rastanjimo je rukom. Na sredinu smese stavimo fil sa kackavaljem i jajetom, zatim oblikujemo kuglu. Na isti nacin stavimo sve kugle i stavimo ih u nauljenu tepsiju. Poprskamo ih uljem i pecemo 30 minuta na 180 C.

Savet