

Mini cuftice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **1** parce bajatog hleba
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** bosiljka
- **malo** majcine dušice
- **po potrebi** kukuruznog brašna
- **za prženje** ulje

Priprema

U mleveno meso dodati jedno jaje, krišku bajatog hleba predhodno blago namocenog sa vodom, dodati zacine i sve sjediniti. Ako vam je smesa bas mekana dodajte 1-2 kašike prezli. Smesu ostavite 20-30 minuta u frižideru pa pravite male loptice, valjajte ih u kukuruzno brašno i spustajte u zagrejano ulje. Pržite sa svih strana pa vatiti na kuhinjski ubrus da upije visak masnoce.

Savet

Servirati tople uz pire krompir ili peeni krompir sa salatom :)