

Loptice od jaja i šunke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šunka salame
- 3 kuvana jajeta
- 2 **struk**amladog luka
- 1 **kašicica** mešavine zacina
- 1 jaje
- 1 **kašika** ulja

Priprema

Šunku i jaja narežite na sitnije komade, stavite u blender i sameljite. Umešajte jaje, zacina i na kraju dobro iseckan mladi luk. Vlažnim rukama oblikujte loptice i slacite ih na papir za pecenje, poprskajte uljem i pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Ono kad proe Uskrs a jaja ostanu.