

Kinešcici (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmljevenog mesa
- **3**jajeta
- **5** kašikabrašna
- **1** mala šoljicaulja
- **180** mlmlake vode
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašikicaperšunovog lista
- **1-2** cenabelog luka
- **1** manja glavicaluka
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicabibera

Ostalo:

- **malo** ulja

Priprema

Jedan od izdašnih recepata :) Brz, jednostavno, a fino, uz prilog, pire od krompira ili pirinac i salatu odlican rucak. U zdelu staviti mljeveno meso, jaja, sitno iseckan luk i beli luk, peršunov list, dodati brašno, prašak za pecivo, so, biber, ulje i sve izmešati sa mlakom vodom. Prekriti zdelu sa folijom. Ostaviti u frižider oko sat vremena. Na teflon tavu staviti malo ulja, kašicicom vaditi smesu i pržiti na laganoj vatri, sa jedne i druge strane. Ukoliko izbegavate masnoci, možete peci u rerni, smesu stavljajte u silikonske kalupe. Ako volite soja sos, takoe možete staviti u smesu.

Savet