

Kinešcici (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mljevenog mesa
- **3** jajeta
- **5 kašika** brašna
- **1 mala** šoljica ulja
- **180 ml** mlake vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** peršunovog lista
- **1-2** cenabela log luka
- **1 manja** glavica luka
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** bibera

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 masnocu, možete peci u rerni, smesu stavljajte u silikonske kalupe. Ako volite soja sos, tako?e možete staviti u smesu.

Savet