

Kuglice sa mesom



Sastojci

Za testo:

- 400 g obarenog krompira
- 250 g umucenog margarina
- 150 ml mleka
- 1 kvasac
- malo soli
- šecer po potrebo
- brašno po potrebi

Fil:

- 1 glavica crnog luka
- 400 g mesa mlevenog (po želji)
- 2-3 barena jajeta
- 2-3 kašike pavlake
- so
- biber
- suvi zacin
- peršunov list

Premaz:

- 2 jajeta
- susam

Priprema

Testo: Krompir u ljusci obariti, ocistiti, ispasirati, dodati margarin, kvasac sa mlekom + kašicica šecera, 2 kašicice soli, dodavati brašno, dok testo ne postane tvrdje, ali ne previše. Zatim ga staviti u friz na 1 sat ili frižider na 2-3 sata.

Razvuci oklagijom i iseci na oko 50 kvadratica 3-4 cm, na svaki kvadratic staviti fil, sastaviti krajeve i napraviti kuglice. Premazati jajetom i posuti susamom. Peci dok ne porumeni.

Testo ce da bude lepljivo, ali ne plašite se, tako i treba da bude, zato se stavlja na hladno, da se lakše razvuče. Fil: Dinstati luk isecen na kockice, dodati meso, na kraju, jaja seckana na kockice, zacine i pavlaku. Premazati razmucenim jajetom i posuti susamom.

Kad god da sam napravila i koliko god uvek je bilo malo, svi ih obožavaju, a naravno i ja.