

Koktel kuglice



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mešanog mlevenog mesa
- **130 g**prezle
- **100 g**maslina bez koštica
- **100 ml**kisele pavlake
- **100 ml**mineralne vode
- **1**jaje
- **maloperšuna**
- **2 cešnjabelog** luka
- **1 kašika**suvog začina
- **2 dlulja** za prženje
- **po potrebi** soli
- **po ukusu**mleveni biber

Priprema

U dublj sud stavimo 30 g prezle i prelivamo je mineralnom vodom. Kada upije vodu, dodamo prezlu u sud sa mlevenim mesom. Mesu dodamo sitno seckan beo luk i peršun. Posolimo, pobiberimo i dodamo mešavinu zacina. Dodamo jaje i kiselu pavlaku, mesimo smesu rukom dok se ne sjedini. Deo smese rastanjimo na jednoj ruci i na sredinu stavimo jednu maslinu. Oblikujemo kuglicu i uvaljamo je preostalom prezlom. Na isti nacin pripremamo sve kuglice i pržimo ih na zagrejanom ulju. Kada porumene sa svih strana kuglice izvadimo iz tiganja i stavimo na tanjir obložen papirnom salvetom.

Savet