Pohovane pilece loptice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za loptice:

- **600 g**otkoštenog, kuvanog belog mesa i karabataka
- **2**jajeta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 kašike**prezle
- **1 kašika**brašna
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Za masu za pohovanje:

- **80 g**prezle
- **1 kašicica**aleve paprike
- **1/2 kašicice**kurkume
- **2** jajeta
- **4-5 kašika**brašna
- **po potrebi**ulje za prženje

Za punjenje loptica:

- **120 g**kackavalja
- ili nekog drugog tvrdog sira

Priprema

Skuvano meso (ne i prekuvano jer ce se još malo pržiti) iseckati sitno kao za salatu.

Dodati ostale sastojke pa rukom zamesiti masu.

Iseckati sir na sitne kockice. Ja sam isekla na 22. kockice, toliko sam napravila kuglica od mesa.

Kašikom zahvatati masu pa je malo rukama oblikovati u pljosnati oblik pa na sredinu staviti kockicu siru.

Dlanovima uvaljati kuglicu.

Svaku kuglicu uvaljati u brašno, umucena jaja i prezlu sa zacinima.

Kuglice ispržiti u dubokom ulju da dobiju lepu boju, zašta je potrebno desetak minuta. Staviti ih na ubruse da se ocedi masnoca.

Možete ih poslužiti sa pomfritom, kroketima od krompira i sl.

Uz ove loptice poslužiti salatu, ja sam poslužila sa zelenom salatom sa prelivom. Takoe sam poslužila i ostatak preliva koji se veoma lepo slaže sa pohovanim lopticama, kao i umak na bazi kecapa.

Savet

Loptice su veoma ukusne, lako se prave, a pružaju mogunost da kao prilog poslužite razna povra, prelive i salate. Takoe mogu biti i finger fud što mladi danas vole.