

Pilece cuftice sa slaninom i topljenim sirom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **200 g**dimljene slanine
- **4 kom**topljenog sira (zdenka)
- **2**jajeta
- **3 kašike**prezle
- **1 kašika**brašna
- **1 kašica**suvog biljnog zacina
- **1 prstohvatsoli**
- ulje za prženje

Priprema

Belo meso i slaninu iseci na što sitnije komade.

Dodati jaja, prezle, zdenku isecenu na komade da bi se lakše sjedinila sa smesom i sve dobro promešati. Dodati zacine po ukusu.

Malo pouljiti ruke i praviti loptice od smese. Pržiti na ulju dok ne porumene sa obe strane.

Savet

Deca obožavaju ove uftice.