

## *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 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 prstohv**atsoli
- 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 učice.