

?ufte u sosu od miro?ije



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmešanog mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** jaje
- **5** kašika brašna
- **po potrebi** ulje za prženje
- **5** g sušene usitnjene miro?ije
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

U mleveno umešamo sitno seckan crni luk mleveni biber, suvi biljni zacin i jaje izmešamo da se smesa lepo sjedini formiramo cufte uvaljamo u brašno i pržimo na ulju.

Gotove cufte stavimo u vatrostalnu ciniju pospemo miro?ijom i prelijemo pavlakom za kuvanje.

Stavimo u zagrejanu rernu na 180C oko 15 minuta da se krcka.

Savet

Za ljubitelje mirošije pun pogodak.