

Pohovane kuglice od mlevenog mesa punjene sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gmlevenog juneceg mesa**
- **1 kriškahleba potopljena u mleku**
- **1 vecejaje**
- **po potrebiprezle**
- **1 kašicicasoli**
- **po ukusubiber**
- **1/2 kašicicedimljene mlevene paprike**
- **1/2 kašicicebelog luka u prahu**
- **7 kockicatrapista ili kackavalja**
- **1jaje**
- **4-5 kašikaprezle**
- **za prženjeulje**

Priprema

Umesiti smesu od mesa, jajeta, oceenog hleba i zacina. Ako je masa rea dodati malo prezle da se masa lepo sjedini pa je ostaviti u frižider pola sata. Onda je izvaditi pa podeliti na vece kugle. Ja sam podelila na 7 kugli. Svaku kuglu rastanjiti pa na sredinu staviti kockicu sira i ponovo formirati kuglu. Svaku kuglu umociti u viljuškom umuceno jaje pa je uvaljati u prezlu.

Kugle pržiti u šerpici sa dosta ulja pa kad porumene sa svih strana izvaditi ih na tacnu sa ubrusom da se ocede od masnoce.

Kugle prohладити па их служити.

Уз ове кугле могу се послужити разни прлижи од поврса, сосови, прливи и салате.

Savet

Кугле су врло укусне и лако се праве. Ја сам их послужила уз беарас од пеене паприке, прливом од павлаке, мајонеза и белог бибера и киселим краставицама. Бrzо су настала са танђира.