

Pohovane kuglice od mlevenog mesa punjene sirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog juneceg mesa
- **1 krišk** ahleba potopljena u mleku
- **1 vece** jaje
- **po potrebi** prezle
- **1 kašic** a soli
- **po ukusu** biber
- **1/2 kašic** e dimljene mlevene paprike
- **1/2 kašic** e belog luka u prahu
- **7 kocki** c trapista ili kackavalja
- **1** jaje
- **4-5 kašik** a prezle
- **za prženje** ulje

Priprema

Umesiti smesu od mesa, jajeta, oce?enog hleba i zacina. Ako je masa re?a 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 prohladiti pa ih služiti.

Uz ove kugle mogu se poslužiti razni priloži od povrca, sosovi, preliv i salate.

Savet

Kugle su vrlo ukusne i lako se prave. Ja sam ih poslužila uz bečarac od pečenih paprika, prelivom od pavlake, majoneza i belog bibera i kiselim krastavcima. Brzo su nestale sa tanjira.