

Carske kuglice



Sastojci

Potrebno je:

- suv beli hleb (pola vekne)
- 2 glavice crnog luka
- 2 dl mleka
- 5 jaja
- ulje za prženje
- suvi biljni zacin
- prezle
- 2 kisele pavlake
- 1 kesica majoneza

Priprema

Izdinstati dobro luk i dodati umucena jaja da se malo zgusnu, ali ne ispržiti ih do kraja. Stariji hleb iseckati na manje kocke, staviti u ciniju i preliteri zagrejanim mlekom i jajima sa lukom. Dodati Vegetu i sve zamešati da bude homogeno.

Od dobijene mase formirajte vlažnim dlanovima, pikantne kuglice velicine standardnih cufti, koje potom uvaljate u prezle i ispržite na ulju, da porumeni sa svih strana.

Pavlatu i majonez pomešajte i dodajte na tanjiru serviranim kuglicama, koje su rasecene na cetvrtine.

Izuzetno ukusno, jeftino, za mnoge zbnjujuce, jer nema - mesa!:)