Faširke sa sosom od bibera

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za faširke:

- **500 g**mlevenog juneceg mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **1**jaje
- **1-2 kašike**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **malo**ulja

Za sos od bibera:

- **75 g**maslaca
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**sveže mlevenog bibera
- **4 pune kašike**kisele pavlake
- **1**jaje
- **po ukusu**so

Priprema

Crni i beli luk izrezati na kockice. Dodati mleveno meso, potom jaje, brašno pomešano sa praškom za pecivo, malo ulja i zaciniti po ukusu. Nauljenim rukama formirati faširе i odložiti na pola sata u frižider. Na mešavini ulja i maslaca pržiti meso, prethodno uvaljano u brašno. Otresti višak, pa pržiti dok fino ne pozlate. Odložiti na

topao tanjir. Za sos od bibera na maslacu kratko propržiti brašno, da požuti, te nalivati malo po malo toplu vodu. U ciniji pomešati kiselu pavlaku sa jajetom, pa mešajuci, uliti u šerpu. Poprašiti sveže mlevenim biberom, posoliti i ostaviti da krcka par minuta. Faširke poslužiti uz sos od bibera.

Savet