

uftice sa sirom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm**levenog mesa
- **malosoli**
- **150 g**sira pljevaljski
- **1**jaje
- **1 kašika** ulja
- **30 g**prezli

Priprema

Sve sastojke sjediniti. U ciniju stavite: mleveno mešano meso, jaje, pljevaljski izgnjecen sir, jaje, ulje i prezle. Smesu dobro sjediniti i ostavite da otstoji u frižideru 45 minuta.

Zatim, zagrejati ulje. I od smese pravite kuglice, i pecite ih u duboko zagrejanom ulju. Po 2-3 minuta sa obe strane.

Savet

Služiti uz keap. Prijatno.