

Punjene cufte mladim kozijim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gmlevenog juneceg mesa
- **od** okaprezle
- **1**jaje
- **1 kašicicaso**
- **od** okatanja kriska kozijeg sira
- **nekoliko listovaperšun**

Priprema

Pomešati mleveno meso, jaje, prezle (toliko prezli koliko je potrebno da smesa ne bude mnogo mekana i lepljiva), seckani peršun, so.

Zatim praviti srednje kuglice, udubiti ih i ubaciti kockicu sira, pa ih zatvoriti, oblikovati u cufticu.

Uvaljati ih u brašno i peci ih na slabijoj temperaturi na ulju sa jedne i druge strane dok ne porumene.

Služiti toplo uz pire krompir i paradajz salatu.

Savet