

Kuglice od sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svežeg kravljeg sira
- 2 jajeta
- **50 g** parmezana
- **malosoli**
- **po želji** bibera i zacina
- **za pohovanje** ulje, brašno, jaje i prezla

Priprema

Sir, jaja, parmezan, začine, so i biber izmešati. Ako je smesa premekana dodajte malo po malo mrvica da dobijete potrebnu gustinu. Oblikujte kuglice na podjednake velicine. U jedan duboki tanjir sipajte brašno, u drugom umutite jaje sa malo vode, a u trecem tanjiru mrvice za pohovanje. Kuglice prvo uvaljati u brašno, zatim u jaje, pa u mrvice. Pržiti u dubokom vrelom ulju da postanu hrskave. Gotove kuglice stavljajte na papirne salvete da se iscedi višak masnoce. Uz kuglice poslužite salatu po želji.

Savet