

Bataci od mlevenog mesa



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mešanog mlevenog mesa
- 2srednja crna luka
- **50 g**pirinca
- 3jaja
- so
- biber
- ulje

Priprema

Crni luk iseci na sitno i dinstati na ulju dodati pirinac naliti sa 3 dl vode posoliti i skuvati.

Polovinu mesa dinstati na ulju skinuti sa vatre i dodati preostalo meso, 1 jaje i pirinac posoliti, biberiti po ukusu, dobro izmešati. Uzimati od smese i oblikovati batak.

2 jaja umutiti umociti meso i pržiti u ulju.

Savet

Možete koristiti i mešavinu za evape.