

Kuglice od mlevenog mesa na luku



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 crvenog luka srednje velicine
- 1 kašičica soli - razom
- maloulja
- 1,5 dl vode

Za kuglice:

- 300 g mlevenog mesa
- 1 jaje
- 1 kašika prezla
- malo soli
- malo mlevenog bibera
- malo mlevene crvene paprike
- malo soda bikarbonate

Za formiranje kuglica:

- 1 kašika prezla

Priprema

Luk oljuštiti, prepoloviti i seci na listice.

Luk posoliti.

Posoljen luk pustiti da odstoje 1 sat. Posoljen i odstajao luk se nece raspasti prilikom prženja, ostace u listicima. Mlevenom mesu dodajte jaje, biber, so i crvenu mlevenu papriku, dobro viljuškom izmešati.

Od napred navedene mešavine praviti kuglice velicine oraha, tako da se na dlan stavi prezla i formiraju kuglice. Od ove kolicine se dobije oko 14 kom. kuglica.

U tiganju staviti ulje da prekrije dno i zagrejati te peci kuglice od mesa sa svake strane po 7 minuta na srednjoj temperaturi, da budu lepo rumene sa svih strana (uz okretanje na bok).

Pecene kuglice izvaditi iz masnoce i staviti po strani.

Na masnoci na kojoj su se pekle kuglice staviti luk da se prži.

Luk pržiti na slaboj vatri da postane staklast 20 minuta, uz podleivanje vodom, 2 puta po pola deci.

Na upržen luk poslagati pecene kuglice od mlevenog mesa, dodati pola deci vode.

Pržiti u poklopljenom tiganju još 20 minuta. Poslužiti sa restovanim krompirom.

Savet

Ako volite luk seen na listie, pa upržen, a da se prilikom prženja ne raspadne, onda je ovo pravi recept za Vas.