Kinešcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g**svinjskog mlevenog mesa
- **1**beli luk
- **1**crni luk
- **4 kriške**bajatog hleba
- **1/2 šoljice**ulja
- origano
- aleva paprika
- so
- biber

Priprema

Sa mlevenim mesom sjediniti, sitno seckan beli, crni luk, kriške hleba nakvasiti i izdrobiti u meso. Dodati zacine, ulje promešati i staviti da odstoji petnaestak minuta.

U zagrejano ulje stavljati male kinešcice i pržiti.

Savet

Ja služim uz njih pire krompir ili neki sos sa paradajizom. Prijatno :)