

Loptice od jaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu loptica:

- 1 pilece belo meso
- 4 kuvana jajeta
- 1 glavica crnog luka
- 1 jaje
- 2 kašike prezli
- 1 cen belog luka
- 1 suvi biljni zacin sa ukusom piletine
- po ukusoso
- po ukusom leveni crni biber

Za sos:

- 250 ml soka od paradajza
- 2 pune kašike brašna
- 1 kašičica šecera
- maloulja

Za pohovanje:

- 1 jaje
- po potrebi brašno
- po potrebi prezle

Priprema

Piletinu i crni luk sitno iseckajte, stavite u blender, dodajte beli luk, jaje, prezle, suvi biljni zacin, so i mleveni crni biber. Izbendirajte smesu pa podelite na 4 jednaka dela.

Od svakog dela napravite pljeskavicu, na nju stavite oljušteno kuvano jaje a zatim smesu savite preko jajeta i oblikujte tako da dobijete lopticu.

Loptice uvaljajte u brašno, jaje pa u prezle.

Propržite ih u manjem sudu u dubokoj masnoci jednu po jednu. Za sos na malo ulja propržite brašno, dodajte sok od paradajza i zacinite. Kada pocne da vri dodajte cufte i prokuvajte na kratko uz stalno mešanje.

Savet