

Pilece kuglice u susamu punjene sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 gm**levenog pileceg mesa
- **1**jaje
- **1-2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**suvog bosiljaka
- **1 kašicica**suvog peršuna
- **1 prstohvat**mlevenog bibera
- **1/2 kašicice**mlevene paprike
- **3 kašike**prezli
- **1 kašika**integralnog brašna
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**mlevenog belog luka
- **20 kockica**tvrdog sira
- **1 kašicica**prašak za pecivo

Smesa za valjanje:

- **2 kašike**susama
- **2 kašike**prezli

Ostalo:

- 1-2 dlulja

Priprema

Izmutiti penasto jaje, dodati zacine, i meso. Iseckati sitno crni luk, pa dodati i mešati da se izjednaci. Dodavati prezle, brašno i prašak za pecivo i mešati šakom da se dobro sjedini.

Tvrđi sir iseckati da bude 20 kockica (prečnik 1cm). U jednu posudu izmešati prezle i susam.

Od smese od mesa uzimati kolicinu po želji (odokativno za kuglice velicine malo vece od rafaelo kuglica), staviti kockicu sira, oblikovati kuglicu i tako dok ima smese. Bude 20 kuglica.

Svaku kuglicu uvaljati u smesu od prezli i susama.

Ulje zagrijati u dubljem tiganju i spuštati kuglice. Poklopiti i pržiti dok ne porumene, pa lagano okretati da porumene sa svih strana. Kuglice vaditi na ubrus.

Savet

Skušiti uz pire krompir ili pirina.