Canderli sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**hleba sa tanjom koricom
- **1 caša** toplog mleka
- **200 g**topljivog sira
- **1 mala glavica**crnog luka
- **1 kašika**brašna
- **2** jajeta
- **po potrebi** rendan sir
- **po potrebi**puter
- **po potrebi**so

Priprema

Hleb staviti u ciniju, preliti toplim mlekom i sacekati da hleb omekša. Luk sitno iseckati i propržiti na malo putera. Hleb ocediti, dodati luk, izmešati dobro, pa dodati jaja, sir iseckan na sitne kockice, brašno i so po ukusu, (po potrebi dodati još malo brašna). Sve sjediniti i vlažnim rukama oblikovati kuglice.

Kuvati ih u posoljenoj vodi i kad isplivaju na površinu kuvati još 10 minuta. Odmah ih stavljati na tanjir, preliti sa malo otopljenog putera i rendanim sirom koji ce se od toplote odmah topiti. Služiti vruce...

Savet