

Faširi punjeni sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog juneceg mesa
- **1 manja glavicacrno** luka
- **1 cebijelog** luka
- **2 kriškebajatog** hljeba
- **malomlijeka**
- **3jajeta**
- **komadfeta sira**
- **100 g** prezle
- **malobrašna**
- **1 kašicicamljevene crvene paprike**
- **po ukususu**
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Mljevenom mesu dodati ribani crni luk i protisnuti (ili jako sitno narezani) bijeli luk. Kriškama hljeba odrežite kore, pa potopite u mlijeko. Zatim procijedite i dodajte mesu (umjesto hljeba možete i šolju prezle prelit sa malo mlijeka). Dodati i 1 jaje, mljevenu crvenu papriku, so, biber, mješavinu zacina, pa sve dobro sjedinite, da dobijete kompaktnu masu.

Pripremljenu smjesu od mesa podijelite na 8 kuglica. Svaku kuglicu nauljenim rukama rastanjite u pljeskavicu. Na pljeskavicu stavite komad feta sira (ili 1 trougao topljenog sira).

Zatim sir obložite mesom, oblikujte fašire. Zatim punjene fašire uvaljajte u brašno, pa u umucena jaja, pa u prezlu. Pržite u zagrijanom ulju, dok ne porumene. Gotove stavite na kuhinjski papir, da se ocijede.

Poslužite uz pržene krompirice, pire krompir ili kuhan pirinac, tartar umak, salatu...po ukusu. Prijatno.

Savet