

Punjene cufte



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** prezli
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **10+2 kom** jaja
- **5-6 kašika** brašna

Priprema

10 jaja skuvam i ocistimo. U mleveno meso umešamo prezlu, zaccine usitnjeni crni luk i dva jajeta. Umesimo meso da se lepo sjedini.

Dobijenu smesu podelimo od prilike na 10 jednakih delova, izmeu sake raztanjimo i u sredinu smestimo jaje.

Formiramo cuftu koje uvaljamo u brašno.

Pržimo na, zagrejanom ulju prvo sjedne, zatim druge strane dok lepo porumrni.

Reamo na tanjir obložen papirnim ubrusom da bi upilo višak masnoce.

Savet

Podjednako ukusne i tople i hladne.