

Cufte sa kajmakom

Od samog naziva ovog recepta polazi vam voda na usta; ovako socno jelo jednostavno morate isprobati sto pre!

1 Napravite kuglice od mlevenog mesa, uvaljajte ih u brasno i umucena jaja pa prÅ¼ite na vrelom ulju.

2

3

4 Rastopite kajmak i stavite ga u vatrostalnu posudu. Pospite preko kajmaka mlevenu papriku, slozite kuglice, protresite posudu da bi kajmakom obavili kuglice sa svih strana.

5

6

7 Zapecite u zagrejanom rerni.

Napomena:

Sluzite uz salatu.

Sastojci:

mlevenoh juneceg mesa 500 g
kajmaka 300 g
brasna 1 kasika
jaja 3
mlevene crvene paprike 1 kasika
soli malo