

Äufte punjene sirom

Ukusno, jednostavno

1 Natopiti hleb mlekom i ostaviti tako 10 minuta da omekÅja. Izmrviti ga i pomeÅjati sa sitno seckanim crnim i belim lukom, iseckanom miroÄijom i jajima.

2

3

4 Dodati meso, alevu papriku i biber. Posoliti po ukusu.

5

6

7 VlaÄnim rukama oblikovati Äufte. U svaku napraviti udubljene u koje treba staviti kockice sira ementalera. Ponovo oblikovati Äufte, pa ih prÄiti na zagrejanom margarinu.

8

9

Sastojci:

mlevenog mesa 500 g
starog hleba 2 kriske
emantalera 200 g
mlakog mleka 100 ml
crnog luka 2 glavice
belog luka 1 cen
margarina 3 kasike
mirodjije 1 kasika
aleve paprike malo
bibera,soli malo
jaja 2

SluĀ¼iti uz salatu od krompira.