

slatki kupus sa faširancima



@sanja_kuha/video/7310542537138113825

Ili ste bili tužni kad ste skuzili da je cuspajz za ručak? Ja sam bila izbirljivo dijete ali kad bi bio kupus, slatki ili kiseli bila sam sva sretna. Al ja sam i ljubitelj špinata oduvijek tako da vjerojatno nisam neko mjerilo ☐

Pustam ti recept za moje fasirance bez obzira što ih već ima mali milijun

Fasiranci oko 15 komada ovisi o veličini

800g mijesanog mljevenog mesa

100g slanine ili bez

3 reznja češnjaka

1 jaje

Vegeta, sol, papar, crvena paprika,

peršin

6-7 žlica prezle

Ja ne stavljam mlijeko ali ako ti da pojačaj prezlu. Ili namoči stari kruh u mlijeko

Brašno za uvaljiti fasirance

Sve izmijesi ali ne predugo i pusti da odstoji. Radi loptice koje uvaljas u brašno i rastanjis da napraviš fasirance. Nemoj dav su pretanki. Kada ih staviš peci pritisni ih vilicom. Peci sa jedne pa druge strane na ulju.

Sa čim ti poslužujes faširance?

#faširanci

#slatkikupus

#cuspajz #sanja_kuha