

Mesne okruglice sa njokima i graskom



Sastojci

500g pureceg ili pileceg mljevenog mesa

1 manji luk

2 reznja cesnjaka

6 žlica prezli

1 jaje

Začini

Malo brašna za valjanje mesnih okruglica

500g njoka

1 konzerva graška

Voda ili temeljac

U meso dodaj jaje, prezle i začine. Zamijesi i radi okruglice i valjaj ih u brašno. Preprzi na tavi da se zazlate i izvadi ih sa strane. Ostatak brašna preprzi na istoj tavi i polij temeljcem. Vрати okruglice i dodaj njoke i grašak. Poklopljeno kuhati 10 minuta