

## **ARANČINI SA ZLATIBORAC BUDIMSKOM KOBASICOM**



### **SASTOJCI ZA DVE PORCIJE:**

80 g Zlatiborac budimske kobasice

300 g pirinča

200 g kačkavalja

so, po ukusu

brašno

2 jaja

prezle

ulje za prženje

### **Način pripreme:**

Skuvati pirinač u većoj količini slane vode. Nakon toga procediti i ostaviti ga da se prohladi.

Narendati kačkavalj a Zlatiborac budimsku kobasicu sitno iseckati. Formirati kuglicu od Zlatiborac budimske kobasice i kačkavalja pa oko nje, veću, od pirinča. Ili formirati kuglu od pirinča pa u nju utisnuti smesu od kačkavalja i Zlatiborac budimske kobasice.

Dobijene kugle uvaljati u brašno te u umućena jaja i na kraju u prezle. Pržiti ih u dobro zagrejanoj dubokoj masnoći. Pohovane kugle servirati tople.