Mesni jastucici

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevenog mesa
- **250 g** šampinjona
- **100 g**ribanog sira
- **100 g**suhog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**bijelog luka
- **malo** peršuna
- **2**jajeta
- **3 kašike**prezla
- **malo**soli, bibera
- **100 g**putera
- **100 ml**pavlake za kuhanje

Priprema

Crni i bijeli luk isjeckati, dodati mljeveno meso, jaja, prezlu, zaciniti. Smjesu izmješati da bude jednolicna. Od dobivene smjese praviti mesne jastucice, na sredini svakog jastucica praviti blago udubljenje. Vatrostalnu zdjelu premazati kompletnu puterom i poredati jastucice. Uliti 100 ml vode. Mesne jastucice peci u predhodno zagrijanoj rerni na 200 C 15 minuta. Dok se mesni jastucici peku, pripremamo šampinjone. Na puteru propržiti suho meso te dodati predhodno isjeckane šampinjone. Dinstati ih dok sva tecnost ne ispari, te na kraju dodati malo vrhnja za kuhanje. Puniti jastucice ovim filom i ponovo vratiti u pecnicu. Pred sami kraj pecenja dodati ribani sir na svaki jastucic i peršun, vratiti još 10 minuta, tek toliko da se sir rastopi. Gotove mesne jastucice služiti uz kuhano povrce.

Savet