

Narandže od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za omotac:

- **400 g** mlevenog mesa
- **200 g** starog hleba
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **na vrh** nožapraška za pecivo
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog

Za nadev:

- **8** tvrdo kuvanih jaja

Za paniranje:

- **2** jaja
- **malomleka**
- **malomekog** brašna
- **maloprezli**
- **maloulja**

Priprema

Jaja staviti u posudu sa hladnom vodom i staviti na vatru da se kuvaju. Da bi jaja bila tvrdo kuvana, nakon što voda u kojoj se jaja kuvaju provri, kuvati još 10 minuta. Odmah nakon što su jaja skuvana izruciti vrelu vodu i

jaja preliti sa hladnom vodom, meusobno ih polupati i ostaviti u hladnoj vodi. Stari hleb iseci na kriške ili kockice i preliti sa vodom. Kada hleb omekša dlanovima iscediti vodu. U posudu staviti mleveno meso, dodati isceen hleb, na vrh noža praška za pecivo, so, suvi biljni zacin, malo mlevenog bibera i jedno jaje. Dobro izmešati da se sastojci sjedine, odnosno dok se smesa ne pocne odvajati od posude. Smesu podeliti na osam delova.

Oljuštiti kuvana jaja i svako pojedinacno jaje obložiti smesom od mlevenog mesa tako da se dostigne velicina narandže.

Odlagati "narandže" na tacnu.

Kugle od mlevenog mesa uvaljati u brašno, pa razmucena jaja sa mlekom i na kraju u prezle.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti kugle-narandže sa svih strana da lepo porumene (oko 6 min.).

Kada su sve kugle-narandže ispržene pustiti da se malo prohlade pa iseci na polovine. Tako isecene polovine mogu se staviti na oprani list zelene salate zacinjem limunovim sokom, mogu se posipati sa rendanim trapist sirom i ukrasiti kolutima limuna ili maslinama. Ja sam se odlucila za umak – Engleski avolji umak.

Savet

Veoma lepe kugle od mlevenog mesa nalik na narandže, punjene jajima su idealan ruak, a mogu se poslužiti i kao hladno predjelo.