

Kornjace od belog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmlevenog belog mesa
- **200** g sitno seckane slanine
- **1 kašika** lista peršuna
- **1 kašičica** karija
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** soli
- **4 list** a tost sira
- **4** viršle

Priprema

Pomešati meso, slaninu, peršun, kari, biber i so. Kad se sjedini podeliti na 4 dela i svaki oblikovati da lici na telo kornjace. Iseci viršle i ukasiti kornjacice. Peci u rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Izvaditi iz rerne, odmah na svaku kornjaticu staviti trakice sira.

Savet