

## ***Košarice od mljevenog mesa***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** mljevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **4-5** cenabijelog luka
- **2** jajeta
- **2** kriške starog hljeba
- **1/2** vezice celara
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **po potrebi** soli
- **1** kašičica bibera

#### **Za fil:**

- **150 g** feta sir
- **100 g** kisele pavlake
- **2** jajeta

### **Priprema**

Mljevenom mesu dodati sitno sjeckan crni i bijeli luk, jaja, biljne začine, stari hljeb prethodno potopljen sa malo vode, so, biber, celer i sve dobro sjediniti. Od ove mase napraviti 8 loptica i porežati ih u pouljen pleh. Na svaku lopticu od mesa napraviti udubljenje i staviti da se pece 20 minuta na 220 C.

Sir, pavlaku i jaja sjediniti. Pred kraj pecenja izvaditi košarice i napuniti ih smjesom i ponovo vratiti da se

zapeku nekih 10 minuta.

Služiti toplo uz krompir, rižu ili grilovano povrće. Prijatno!

**Savet**