

Košarice od mljevenog mesa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **4-5 cenabijelog luka**
- **2 jajeta**
- **2 kriškestarog hljeba**
- **1/2 vezicecelara**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po potrebitisoli**
- **1 kašicicabibera**

Za fil:

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

Priprema

Mljevenom mesu dodati sitno sjeckan crni i bijeli luk, jaja, biljne zacine, stari hljeb prethodno potopljen sa malo vode, so, biber, celer i sve dobro sjediniti. Od ove mase napraviti 8 loptica i poreati 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 povrce. Prijatno!

Savet