

Košarice punjene mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog tijesta
- **100 g** šargarepe
- **400 g** mljevenog mesa po izboru
- **60 g** naribanog sira gaudes
- **1** glavica luka
- nasjeckani peršun
- so i biber
- **8-10** mini rajčica - paradajza
- maslinovo ili suncokretovo ulje

Priprema

Na pobrašnjenoj dasci razvaljamo lisnato tijesto na željenu debljinu, narežemo ga na kvadrate velicine koja odgovara velicini prikladnih vatrostalnih zdjelica ili kalupa za muffine. U pobrasnjeni i maslacem namazani kalup stavimo kvadratiće lisnatog tijesta.

Luk i mrkvu ocistimo, operemo i nasjeckamo, a mini rajčice prepolovimo na četvrtine.

U tavu na ugrijano ulje dodamo sjeckani luk i mrkvu, posolimo, promiješamo i pržimo dok ne omekšaju.

Zatim dodamo mljeveno meso i sve zajedno pržimo dalje, miješajući i vilicom usitnjavajući meso da postane zrnasto.

Meso i povrce zacinimo solju i paprom i maknemo s vatre.

Dobivenu smjesu rasporedimo u kalupe. U svaki kvadratic stavimo smjesu i na to polovinu mini rajcice. Stavimo u pecnicu na 170 stupnjeva oko 20 minuta.

Zatim izvadimo iz pecnice i posipamo naribani sir gaudu i sjeckani peršni, te stavimo peci dok se sir ne rastopi.

Pecene košarice po ukusu poslužimo uz kiselo vrhnje. DOBAR TEK!

Savet

U jelo možete staviti i drugo povre po želji.