

Faširane punjene kupe



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za masu od mlevenog mesa:

- **700 g** mlevenog mesa
- 2 jajeta
- 2 šnitestarog hleba
- **0,5 dl** ulja
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice suvog biljnog začina
- 1 kašičica bibera
- 2 kašičice mlevene slatke paprike
- 1 kašičica belog luka u prahu

Za punjenje kupa:

- **6** kuvana jaja
- **130 g** šunke
- **130 g** trapa
- **80 g** dimljene slanine

I još:

- **oko 4 dl** vode obične
- **12** aluminijske folije

Priprema

Stari hleb potopiti kratko u vrelu vodu, dobro ga ocediti i staviti u ciniju sa mlevenim mesom.

Mlevenom mesu dodati sve ostale sastojke i masu dobro izjednaciti mešanjem prvo varjacom, a zatim rukom.

Jaja skuvati, oljuštiti i preseći na pola.

Šunku i trapist i slaninu naseći na šnite.

Pripremiti 12 komada alu-folije, dimenzija 20x20 cm.

Pripremljeno mleveno meso podeliti na 12 delova.

Od svakog dela mesa formirati krug i na razvijenu masu u sredinu staviti komad trapista i šunke, pa polovinu kuvanog jajeta rasećenim delom na dole.

Spojiti masu praveći oblik kupe.

Staviti kupu na alu-foliju, na vrh kupe staviti komad slanine.

Foliju zatvoriti tako da spoj bude sa gornje strane, da bi se lakše mogla otvoriti pri kraju pečenja da porumeni. Isti postupak ponoviti i sa ostalim “paketicima” i sve ih staviti u tepsiju u kojoj će se peći.

U tepsiju, pored alu-paketica, nasuti malo vode.

Peci u rerni na temperaturi oko 220 stepeni. Povremeno proveravati ima li tecnosti u tepsiji i stalno dolivati po malo vode. Posle 40 minuta otvoriti foliju svih paketica, smanjiti temperaturu na 160 stepeni i vratiti u rernu još 10 minuta da se kupe zapeku i porumene.

Kada se mesne kupe malo prohlade, izvaditi ih i odstraniti pažljivo donju foliju. Servirati ih uz prilog po želji i salatu.

Savet