

Popovers sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 žumance**
- **4 kašike** prezli
- **1 kašica** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** peršuna
- **malo** susenog celera

Za testo:

- **150 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **1** belance
- **malosoli**
- **malomiroje**

Za podmazivanje kalupa:

- mast ili ulje

Priprema

U ciniji pomešati mleveno meso sa žumancetom, zacinima i prezлом. Praviti 12 loptica od smese. U podmazane

kalupe za mafine loptice stavljati na sredinu i zapeci ih u prethodno zagrejanoj rerni na 220 C deset minuta.

Belanac umutiti, dodati sve ostale sastojke i dobro umutiti da ne ostane grudvica od brašna. Izvaditi meso i uliti u svaki kalup smesu. Zapeci još 25 minuta.

Savet

Brzo i ukusno jelo, klincima se posebno svidelo :)