

Slana gnezda od mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja
- **3 kašike** prezle
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 vezica** peršunovog lišća

Za fil:

- **1 dl** pavlake
- **1** jaje
- **100 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja

Priprema

Crni luk i peršun lišće sitno iseckati, pa dodati mlevenom mesu. Dodati sve ostale sastojke i dobro sjediniti.

Pokriti folijom i ostaviti u frižider na pola sata.

Zatim praviti loptice i slagati u podmazan pleh. U svakoj loptici napraviti udubljenje. Rernu zagrijati na 200 stepeni i peci loptice mesa oko 35 minuta.

Kackavalj izrendati, šunkaricu iseckati na sitne kockice i sjediniti sa pavlakom i umućenim jajetom. Ostaviti sa strane malo rendanog kackavalja.

Pecene loptice mesa napuniti filom i vratiti u rernu na još dvadesetak minuta. Nakon toga izvaditi i posuti svaku lopticu sa kackavaljem koji smo ostavili sa strane. Vratiti u rernu da se kackavalj istopi.

Služiti uz priloge po želji.

Savet