

Gnezda punjena ovčijim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za gnezda:

- **400 g** mlevenog svinjskog mesa
- **1** jaje
- **1** glavica crnog luka
- **6** kašika prezli
- **2** kašice aleve paprike
- **3** kašice suvog biljnog začina

Za pomfrit:

- **4** veca krompira
- **po potrebi** masti ili ulja

Za punjenje gnezda:

- **4** kašike ovčijeg sira
- **1** jaje
- **2** kašike maslinovog ulja

Priprema

Uključiti rernu na 150 stepeni. 1 glavicu crnog luka izblendirati. Krompir oljuštiti, oprati, iseci za pomfrit i prekriti krpom.

Sjediniti u posudi mleveno meso sa 1 jajetom, alevom paprikom, suvim biljnim zacinom, izblendiranim lukom, uz postepeno dodavanje prezli.

Svaki kalup za mafine premazati sa po kapljicom ulja. Kašikom vaditi mleveno meso i sipati u svaki kalup.

Meso utapkati u kalupe i praviti gnezda koja cemo posle puniti sirom.

Ulupati jaje, dodati sir i maslinovo ulje, zatim sjediniti viljuškom.

Puniti gnezda smesom. Peci na 150 stepeni 20 minuta, pa onda pojacati na 200 stepeni i peci još 10 minuta. Dok se gnezda peku, pržiti pomfrit.

Poslužiti po 3 gnezda uz pomfrit.

Savet

Probana nagrada! Silikonski kalupi su savršeni! Gnezda dekorisati sa malo miroije. Jako elegantno jelo smisljano uporedo dok je pravljeno. :) Prijatno!