

Punjeni ježevi



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mešanog mlevenog mesa
- **2** cenabelog luka
- **3 kašika** prezli
- **5** jajeta
- **2 kašika** majoneza
- **1 kašica** senfa
- **15 kom** karanfilica
- **po potrebi** špagete
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni začini

Priprema

Jaja skuvati ostaviti da se ohlade i preseći na pola. Izvaditi žumanca ispasitati, dodati majonez, senf i so po ukusu. Puniti polutke belanaca i spajati da bi se dobilo jaje.

Mleveno meso staviti u odgovarajuću činiju dodati beo luk, so, biber, začini i prezlu. Rukama lepo umesiti meso i podeliti na 5 lopti.

Svaku loptu uljanim rukama rastanjiti i staviti pripremljeno jaje (kao na slici).

Spajati krajeve mesa i oblikovati ježa. Tako pripremljene ježeve reamo u pleh obložen papirom za pečenje. Bodlje formirami od izlomljenih špageti. Karanfilice zabosti kao oci i nos.

Pripremljene ježeve peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Kao prilog služiti ih uz kinesku mešavinu prodinstanu na maslinovom ulju.