

Šnite sa povrćem i mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g juneceg mesa
- 2 jajeta
- 1 kisela pavlaka

Povrce:

- **1** glavica karfiola
- **1** glavica crnog luka
- **100** g šargarepe
- **100** g graška
- **100** g paprike

Zacini:

- **1** kašika senfa
- **1** kašica kima
- **1** kašica origana
- malo bibera
- **10** g peršuna

Priprema

Obariti karfiol u slanoj vodi 10-tak minuta. Procediti i ostaviti da se ohladi. Sitno iseckati povrce (šargarepa,

paprika, grašak). Izmešati mleveno junece meso sa iseckanim povrćem i izrendanim crnim lukom. Dodati jaja i senf. Potom dodati i sve začine: kim, origano, biber, mleveni peršun i so. Zatim preko karfiola naneti pripremljenu smesu od mesa i povrća i staviti u pouljen pleh. Peci 60 minuta na 200 stepeni. Kad je peceno premazati pavlakom.

Savet