

Mleveno meso u slanini



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **300 g** lenti dimljene slanine
- **1 glavica** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **3 kuvana, oljuštena** krompira
- **1** jaje
- **1 kašik** mlevene paprike
- **1 kašik** mešavine začina
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **1 kg** krompira

Priprema

Jaje umutimo viljuškom u dublji sud. Dodamo mleveno meso crni i beli luk sitno iseckan, začine i mlevenu papriku. Tri kuvana krompira narendamo na krupnu stranu rende i dodamo masi sa mlevenim mesom. Sve dobro posolimo i izjednačimo sastojke. Od smese oblikujemo cevape. Svaki cevap uvijemo u lentu dimljene slanine. Reamo cevape na jednu stranu pomašenog pleha. Na drugu stranu stavimo krompir isecen na kriške. Sipamo šoljicu vode. Pecemo oko 40 minuta na 200C.

Savet