

Korpice od mlevenog mesa sa povrćem i parmezanom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **100 g** očišćenog praziluka
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **1 kašika** mlevenog lana
- **4** paprike
- **150 ml** soka od paradajza
- **1 kašika** iseckane miroiije
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **po ukusu** peršunovog lista
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1** jaje
- **po ukusu** parmezana
- **po potrebi** ulja

Priprema

U mleveno meso staviti beli luk, lan, so, biber i sve rukom izmešati. Napraviti 6 loptica i ostaviti u frižideru dok se priprema povrće. Paprike i praziluk oprati i iseckati, pa propržiti na zagrejanom ulju. Dodati sok od paradajza, bosiljak i ostaviti da se paradajz ukrcka. Na kraju dodati jaje, iseckanu miroiju i peršunov list, promešati i skloniti sa vatre. Kalup za mafine blago premazati uljem i obložiti mlevenim mesom, ostavljajući u sredini udubljenje. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i staviti korpice da se peku 15- ak minuta, pa ih izvaditi i napuniti povrćem. Vratiti u rernu na 10-ak minuta da se zapeku. Pecene korpice sa povrćem posuti parmezanom i peršunovim listom.

Savet