Simpaticne kornjace

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1**jaje (za premazivanje)
- **2 cešnja**belog luka
- **4**viršle
- **12 listova**slanine
- **4 zrna**bibera
- so

Priprema

U posudi za mešanje sjediniti meso, jaje, beli luk i zacine pa masu podeliti da bi se napravile dve kornjace. Od mesa formirati dve lopte (telo kornjace).

Viršlu prerezati uzduž i popreko i staviti sa sve cetiri strane (noge). Na krajevima nogu napraviti zareze (prstice). Drugu viršlu preseci na pola i napraviti glavu i rep.

Telo kornjace obložiti upletenim listovima slanine tako da lici na oklop. Naisti nacin napraviti i drugu kornjacu.

Kornjace staviti u pleh, premazati jajetom i pokriti folijom za pecenje. Peci 30 minuta na 180 stepeni, skloniti foliju i ostaviti da porumeni.

Na kraju cackalicom probušiti rupice za oci i staviti zrna bibera.

Savet