

Polpetone



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za “testo” od mlevenog mesa:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** jaje
- **2 kašike** prezli
- **1/2 kašice** suvog biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **1 cen** belog luka
- **malomaslaca**

Za nadev:

- **200 g** šampinjona
- **100 g** punomasnog trapist sira
- **100 g** dimljene vratine u omotu
- **50 g** kiselih krastavaca-kornišona
- **2** pecene crvene paprike
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomlevenog** bibera

Priprema

U nekom od vegetinih recepata naišla sam jako davno na recept za polpetone, koji je do današnjeg dana pretrpeo mnoge izmene i prilagoavanja našem ukusu. Priprema nadeva: Na ulju propržite šampinjone. Pecene paprike

ocistiti od semenki i kože. Sir, šunku i pecenu papriku narežite na sitne kockice. Kornišone narežite na listice. Dodajte so, vegetu i mleveni biber i promešajte.

Priprema "testa" od mlevenog mesa: Mlevenom mesu dodajte prezle, jaje, so, vegetu i biber. Oblikujte 2 lopte.

Na dasku stavite prezle i rukama istanjite smesu 1 lopte u obliku tepsije u kojoj ce te peci. Ja polpetone pecem u vatrostalnom sudu unutrašnjih mera 19 cm. x 19 cm. Vatrostalnu ciniju premazati margarinom, dno i stranice. Prebaciti razvaljano testo od mlevenog mesa u vatrostalnu ciniju.

Na meso stavite mešavinu nadeva.

Drugu loptu od mesa isto istanjiti na dasci kao i prvu. Pebaciti ga na nadev u tepsiju. Na meso staviti listice maslaca.

Pokrijte alu folijom i pecite u rerni na 190 C pola sata, pa skinuti alu foliji i peci još 30 minuta.

Pecen polpetone izvaditi iz vatrostalne cinije. Služite uz restovani krompir i neki sos.

Savet