Lastina gnezda



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora
- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašike**milerama
- **500 g**sitnog sira
- **2 dl**jogurta
- **1 dl**ulja
- **3**jaja
- **1**manja tikvica
- so
- biber
- zacini

Priprema

Propržiti glavicu crnog luka na malo ulja, dodati mleveno meso, malo dinstati (5 min), staviti zacine i 2 kašike pavlake, skloniti sa vatre.

Umutiti 3 jaja, sa jogurtom, uljem i sirom, posoliti.

Svaku koru presaviti (oko 3cm) preko drške od varjace ili slicnog.

Nafilovati smesom od sira.

Uviti, (ne do kraja, ostaviti 3cm).

Uz pomoc drške nanizati, pa polako dršku izvuci.

Spojiti krajeve.

U sredinu staviti pecene tikvice sa belim lukom.

Staviti i fil od mlevenog mesa.

Na svako gnezgo staviti malo fila od sira i poprskati uljem. Peci 20-tak minuta na 220 C.

A moj sin David je bio glavni degustator :)

Savet