

## *Narandže od mlevenog mesa*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za omotac:**

- **400 g** mlevenog mesa
- **200 g** starog hleba
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog

#### **Za nadev:**

- **8** tvrdo kuvanih jaja

#### **Za paniranje:**

- **2** jaja
- **malomleka**
- **malomekog** brašna
- **maloprezli**
- **maloulja**

### **Priprema**

Jaja staviti u posudu sa hladnom vodom i staviti na vatru da se kuvaju. Da bi jaja bila tvrdo kuvana, nakon što voda u kojoj se jaja kuvaju provri, kuvati još 10 minuta. Odmah nakon što su jaja skuvana izručiti vrelu vodu i

jaja preliteri sa hladnom vodom, međusobno ih polupati i ostaviti u hladnoj vodi. Stari hleb iseci na kriške ili kockice i preliteri sa vodom. Kada hleb omekša dlanovima iscediti vodu. U posudu staviti mleveno meso, dodati isečen hleb, na vrh noža praška za pecivo, so, suvi biljni zacini, malo mlevenog bibera i jedno jaje. Dobro izmešati da se sastojci sjedine, odnosno dok se smesa ne pocne odvajati od posude. Smesu podeliti na osam delova.

Oljuštiti kuvana jaja i svako pojedinačno jaje obložiti smesom od mlevenog mesa tako da se dostigne velicina narandže.

Odlagati "narandže" na tacnu.

Kugle od mlevenog mesa uvaljati u brašno, pa razmucena jaja sa mlekom i na kraju u prezle.

U tiganju zagrejati ulje i pržiti kugle-narandže sa svih strana da lepo porumene (oko 6 min.).

Kada su sve kugle-narandže ispržene pustiti da se malo prohlade pa iseci na polovine. Tako isecene polovine mogu se staviti na oprani list zelene salate zacinjem limunovim sokom, mogu se posipati sa rendanim trapist sirom i ukrasiti kolutima limuna ili maslinama. Ja sam se odlucila za umak – Engleski avolji umak.

## **Savet**

Veoma lepe kugle od mlevenog mesa nalik na narandže, punjene jajima su idealan ručak, a mogu se poslužiti i kao hladno predjelo.