

Zapečeno mljeveno meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevenog mesa
- 2praziluka
- 1jaje
- **50 g**rezle
- par **kašikamaslinovog ulja**
- so
- biber
- mješavina zacina

Preliv:

- 2jajeta
- **150 ml**pavlake za kuhanje
- malosoli

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti mljeveno meso. Dodati 2 narezana praziluka, pa zaciniti po ukusu (so, biber, zacin). Dinstati na laganoj vatri 10-tak minuta. Zatim maknuti sa vatre, dodati prezlu i umuceno jaje.

Sve dobro sjediniti, pa sipati u vatrostalni sud, premazan sa malo putera ili margarina i posut brašnom. Peci na 200 C, oko 20 minuta. Umutiti jaja i vrhnje, posoliti po ukusu. Sipati preko mesa, pa još kratko zapeći.

Peceno jelo prohladiti...

...pa rezati na parcad!

Savet

Poslužiti uz salatu... jogurt!