

Zapečeno mljeveno meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog mesa
- **2** praziluka
- **1** jaje
- **50 g** prezle
- **par kašika** maslinovog ulja
- so
- biber
- mješavina zacina

Preliv:

- **2** jajeta
- **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!