Punjeno mleveno meso



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo od mlevenog mesa:

- **1/2 kg**mlevenog mesa
- **1**jaje
- **2 kašike**prezli
- **2 češnja**belog luka
- suvi biljni zacin
- biber

Fil:

- **200 g**šampinjona
- **100 g**kackavalja
- **100 g**šunke
- **50 g**kiselih krastavcica
- **2**pecene crvene paprike
- suvi biljni zacin
- biber
- kecap

Priprema

Testo od mlevenog mesa: Od svih navedenih sastojaka zamesiti meso i podeliti ga na dva dela.

Fil: Šampinjone iseci na listice i na malo ulja ih propržiti. Kackavalj, šunku, krastavcice i pecenu papriku iseci

na kockice.

Uzeti manji pleh i dno obložiti pek papirom. Ivice premazati margarinom. Na radnu površinu staviti masni papir, malo ga pouljiti, staviti jednu polovinu, umešenog, mesa, preklopiti drugim papirom i polako oklagijom razvuci meso, prema plehu gde ce se peci.

Tako razvuceno meso, pomocu papira ga prebaciti u pleh.

Pomešati sve sastojke za fil, dodati (po ukusu) bibera i biozacina, pa rasporediti preko mesa.

Preko staviti drugu koru od mesa, razvucenu na isti nacin kao i prvu.

Po vrhu iseckati puter (može i margarin), pokriti folijom i staviti, u prethodno zagrejanu rernu, da se pece na 190 stepeni, pola sata.

Posle pola sata izvaditi pleh, skloniti pažljivo foliju da se ne izgorite, prosuti suvišnu tecnost koju je jelo pustilo, premazati po vrhu sa kecapom i vratiti da se zapece, oko 15-20 minuta. Gotovo jelo izvaditi, ostaviti da se prohladi 10-ak minuta, iseci na kocke i poslužiti uz krompir pire.

Savet