

## *Dukan faširi punjeni sirom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **500 g** mljevenog pileceg, pureceg
- ili juneceg mesa
- **1 glavica** luka
- **2** cenabijelog luka
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljevna crvena paprika
- **3 kašike** svježeg sira

### **Priprema**

Sjediniti mljevono meso, nariban luk i protisnut češnjak, pa zaciniti po ukusu. Dobro sjediniti, pa ostaviti u frižider na 30-tak minuta. Pripremiti 3 komada folije; svaki komad premazati sa par kapi maslinovog ulja. Smjesu podijeliti na 6 loptica. Prvu lopticu pritisnuti na parcet u folije, pa obikovati pljeskavicu. Na sredinu staviti kašiku svježeg sira.

Preko sira staviti drugu lopticu, koju oblikujemo na velicinu prve. Lagano pritisnuti ivice, pa uviti u foliju. Od preostale 4 loptice, na isti nacin, pripremiti još dvije pljeskavice. Pržiti u grill tavi ili na roštilju, po nekih 10-tak minuta sa svake strane.

Poslužiti uz salatu i preliv od jogurta i hrena.

**Savet**