

Kopriva, povrce i mleveni mix



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **vecakrompira**
- 1 **vecamrkva** - šargarepu
- 6 **vecih cvetovakarfiola**
- 200 **gkoprive**
- **po ukususoli**
- 3 **kašikeulja**

Mesni mix:

- 200 **gmlevenih pileceg mesa**
- 1 **kašikaprezli**
- 1 **strukmladog crnog luka**
- 2 **cenabelog luka**
- 2 **kašikebrašna**
- **po ukusu** zacini (biber ,paprika, bosiljak, so)
- 3 **kašikeulja**
- 1/2 **kesicepraška za pecivo**
- 3 **kašikevode**
- 1 **jaje**

Za preklap:

- **6 listicatost-sira**
- **malokecapa**

Priprema

Krompir i mrkvu iseci na kolutove, pa sa karfiolom kratko prokuvati u slanoj vodi (karfiol nekih 5 minuta, a krompir i mrkvu desetak minuta.) Krompir poreati u nauljenu tepsiju.

Karfiol usitniti, pa poreati preko krompira.

Preko poreati mrkvu, pa posoliti.

Izmutiti jaje, dodati zacine, meso, i ostale sastojke. Treba da bude malo ree nego za pljeskavice, kao kad se prave mesni uštipci. Kašikom poreati preko povrca u tepsiju.

U slanoj vodi obariti koprivu desetak minuta, iscediti, usitniti je, pa poreati preko mesnog dela.

Preko koprive poreati listice tost-sira, a izmeu njih išarati kecapom. Peci u rerni zagrejanom na 200 C oko 20 minuta.

Savet