

# **Mesne kuglice sa testeninom**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 gbuta**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 kašikefeta sira**
- **1 kašikalista peršuna**
- **100 gusama**
- 1šargarepa
- **10 listovakupusa**
- **10 malih paradajza**
- **250 gšpageta**
- **100 mlneutralne pavlake**
- so
- ulje

## **Priprema**

Meso skuvati u slanoj vodi. Luk ocistiti pa ga izblendirati zajedno sa mesom, sirom i peršunom. Praviti male kuglice i valjati u susam. Reati kuglice u tepsiju i svaku poprskati sa malo ulja. Peci na 200 stepeni 10 minuta. Skuvati špagete, posoliti i pomešati ih sa neutralnom pavlakom. Listove kupusa do pola puniti sa špagetama, zatim staviti po dve kuglice, malo izrendane šangarepe i po jedan iseceni paradajz. Služiti toplo.

## **Savet**