

## Mesne kuglice sa testeninom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400 g**buta
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašike**feta sira
- **1 kašika**lista peršuna
- **100 g**susama
- **1**šargarepa
- **10 listova**kupusa
- **10**malih paradajza
- **250 g**špageta
- **100 ml**neutralne 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. Režati 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