

Integralne bombice sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** integralnog brašna
- **300 ml** tople vode
- **100 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **100 ml** ulja
- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **500 ml** jogurta

Priprema

Od potrebne količine vode odvojiti malo, staviti kašičicu šecera i izmrviti kvasac. Ostaviti da kvasac uskisne. U posudu za mešenje sipati brašno, so, ulje, mleko. Dodati uskisli kvasac i ostatak vode. Umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta da naraste.

Za to vreme iseckati sitno crni luk, staviti ga u tiganj sa dve-tri kašike ulja. Malo pržiti luk pa dodati mleveno

meso. Zaciniti po ukusu pa dinstati meso oko 15 minuta. Kada je gotovo skloniti sa vatre da se ohladi.

Kada je testo naraslo razviti ga debljine 1 cm pa ga iseckati na male kockice. Na svaku kockicu malom kašicom stavljati fil od mesa. Sada od svake kockice napraviti lopticu tako da meso bude u sredini. Poređati loptice u podmazanu tepsiju.

Ostaviti da odmori još desetak minuta pa staviti u zagrejanu rernu da se pece. Nakon deset minuta pecenja na srednjoj temperaturi izvaditi iz rerne pa sipati preko loptica jogurt. Vratiti nazad da se pece još oko 20 minuta.

Savet