Slana gnezda od mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1**jaje
- **1 kašika**ulja
- **3 kašike**prezle
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1 vezica**peršunovog lišca

Za fil:

- **1 dl**pavlake
- **1**jaje
- **100 g**šunkarice
- **200 g**kackavalja

Priprema

Crni luk i peršun lišce sitno iseckati, pa dodati mlevenom mesu. Dodati sve ostale sastojke i dobro sjediniti.

Pokriti folijom i ostaviti u frižider na pola sata.

Zatim praviti loptice i slagati u podmazan pleh. U svakoj loptici napraviti udubljenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni i peci loptice mesa oko 35 minuta.

Kackavalj izrendati, šunkaricu iseckati na sitne kockice i sjediniti sa pavlakom i umucenim jajetom. Ostaviti sa strane malo rendanog kackavalja.

Pecene loptice mesa napuniti filom i vratiti u rernu na još dvadesetak minuta. Nakon toga izvaditi i posuti svaku lopticu sa kackavaljem koji smo ostavili sa strane. Vratiti u rernu da se kackavalj istopi.

Služiti uz priloge po želji.

Savet