

Gnezda od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za meso:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **2jajeta**
- so, biber, suvi biljni zacin
- **1 kašikamlevene paprike**
- **2 kašikebrašna**
- prezle (po potrebi)

Za nadev:

- **100 g** sitnog sira
- **100 g** trapista
- **1 kašikakisele pavlake**

Priprema

U ciniju staviti mleveno meso, dodati zacine, jaja. Promešati, dodati brašno i prezle toliko da možete praviti loptice ne previše, ne sme biti gusta zgusnuta masa. Pravite loptice i reajte u pleh obložen pek papirom. Kašikom pritisnite odozgo, da dobijete kao gnezdo i još ih malo rukom formirajte.

Za fil pomešajte sir kravlji i pavlaku, izrendajte trapist i punite gnezda od mesa.

Pecite oko 40 minuta na 220 stepeni. Ja sam poslužila uz pire krompir i grašak.

Savet