

Pune kocke



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** juneceg mesa
- **450 g** domace mešavine
- **50 g** domace cajne kobasice
- **po želji** kecapa
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **1 glavica** crnog luka

Za preliv:

- **2** jajeta
- **100 g** pavlake
- **100 g** sir mediterana

Priprema

Crni luk iseckati i izdinstati ga na malo ulja. Junece meso iseckati na kockice i zajedno sa lukom ga dinstati.

Domacu mešavinu, prvo prokuvati u vodi, zatim 5-7 minuta ispržiti na malo ulja.

Meso i luk staviti u seckalicu i smesa treba da bude kao pašteta.

Domacu mešavinu i pašteta od mesa sjediniti zajedno. Staviti u vatrostalnu ciniju. Zatim umutiti: dva jaja, 100

grama pavlake i 100 grama sira. I tom smesom preliti mešavinu.

To staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 30 minuta. Pred kraj, izvadite i premažite kecapom i poreajte kobasicu preko i vratiti (5-8 minuta). Tad je jelo gotovo.

Savet

Služiti uz ljutu papriicu. Prijatno