

Torta od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mlevenog mesa
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** jaje
- **1 kriškahleba**
- **2 kašike** sitno secenog lista peršuna
- **1 kašica** slatke mlevene paprike
- **1 kašica** bibera
- **2 kašice** soli

Za fil:

- **150 g** šargarepe
- **150 g** graška
- **100 g** kackavalja
- **3 kašike** sitno secenog lista peršuna
- **1** jaje
- **1 kriškahleba**
- **1 prstohvat** bibera
- **1 kašica** soli

Za premazivanje i posipanje kalupa:

- **20 g** putera ili ulja

- po potrebi prezle

Priprema

U mleveno meso dodati jeje, sitno secen list peršuna, izmrvljenu krišku hleba (prethodno namocenu u vodi i oceenu), sitno secen beli luk i crni luk isecen na kockice (prethodno izdinstan na malo ulja), dodati i zacine pa sve rukom zamesiti.

Šargarepu iseci na kockice pa je zajedno sa graškom obariti. U obareno, proceeno i prohlaeno povrce dodati ostale sastojke (sir, isecen na kockice, izmrvljenu krišku hleba prethodno namocenu u vodi i oceenu, jaje, peršun i zacine) i promešati.

Puterom namazati kalup za tortu i posuti mrvicama, 2/3 mesa staviti u kalup (preko dna, a i malo preko ivica), preko mesa staviti fil, a na fil preostalo mleveno meso, premazati odozgo uljem i posuti prezlama. Peci u zagrejanj rerni na 180 C 30 minuta, zatim izvaditi iz rerne, prevrnuti (na drugu tepsiju ili pleh) kako bi se i donja strana lepo ispekla i premazati uljem pa posuti prezlama. Peci još 10 minuta.

Gotovu 'tortu' ukrasiti po želji :)

Prohlaenu je iseci na parcad i služiti. Prijatno!

Savet

Ukusno i jednostavno. Prijatno <3