

Mleveno meso sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** mlevenog juneceg mesa
- 4 jajeta
- **120 g** slanine
- **100 g** crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- **200 g** krem sira
- **100 g** kackavalja
- **100 g** hlebnih mrvica
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Sjediniti mleveno meso, sitno iseckan crni luk, hlebne mrvice, izgnjecen beli luk, jaje, so i biber. Staviti u pleh za pecenje pa oblikovati udubljenje u obliku pravougaonika po sredini pleha. Po zidovima i dnu udubljenja poreati slaninu. Udubljenje zatim ispuniti krem sirom.

Preko krem sira poreati listove kackavalja. Na listove kackavalja razbiti 3 jajeta na oko. Peci 60 minuta na 200 stepeni.

Savet