Mleveno meso u slanini



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **300 g**lenti dimljene slanine
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **3 kuvana, oljuštena**krompira
- **1**jaje
- **1 kašika**mlevene paprike
- **1 kašika**mešavine zacina
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **1 kg**krompira

Priprema

Jaje umutimo viljuškom u dublji sud. Dodamo mleveno meso crni i beli luk sitno iseckan, zacine i mlevenu papriku. Tri kuvana krompira narendamo na krupnu stranu rendea i dodamo masi sa mlevenim mesom. Sve dobro posolimo i izjednacimo sastojke. Od smese oblikujemo cevape. Svaki cevap uvijemo u lentu dimljene slanine. Reamo cevape na jednu stranu pomašenog pleha. Na drugu stranu stavimo krompir isecen na kriške. Sipamo šoljicu vode. Pecemo oko 40 minuta na 200C.

Savet