

Gnezda od mlevenog mesa



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 3-4 cena belog luka
- suvi zacin
- so
- biber
- 4 jajeta
- 1/2 praška za pecivo
- 100 g sira
- 1 kašika putera

Priprema

1 kg mlevenog mesa, 2 glavice crnog luka, 3 ili 4 cena belog luka, zacin, so, biber, 2 žumanceta, pola kesice praška za pecivo.

Sve sastojke dobro sjediniti i ostaviti u frizideru 2 sata, zatim praviti kugle i unutra napraviti udubljenje.

Peci u rerni na 200 stepeni 20 minuta. Umutiti 2 belanca i jedno celo jaje, pa dodati 100 g sira i sa ovom masom puniti polugotova gnezda. Zapeci u rerni još 10 minuta.

1 kg krompira obariti i dobro ga umutiti, dodati kaciku putera i jedno jaje, osoliti po ukusu, staviti u špric za kolace i zapeci u rerni na 200 stepeni 20 do 25 minuta. Prijatno!