# *Korpice od mlevenog mesa sa povrcem i parmezanom*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 g**mlevenog mesa
- **100 g**ocišcenog praziluka
- **1/2 kašicice**belog luka u prahu
- **1 kašika**mlevenog lana
- **4**paprike
- **150 ml**soka od paradajza
- **1 kašika**iseckane miroije
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **po ukusu**peršunovog lista
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice**bibera
- **1**jaje
- **po ukusu**parmezana
- **po potrebi**ulja

## Priprema

U mleveno meso staviti beli luk, lan, so, biber i sve rukom izmešati. Napraviti 6 loptica i ostaviti u frižideru dok se priprema povrce. Paprike i praziluk oprati i iseckati, pa propržiti na zagrejanom ulju. Dodati sok od paradajza, bosiljak i ostaviti da se paradajz ukrcka. Na kraju dodati jaje, iseckanu miroiju i peršunov list, promešati i skloniti sa vatre. Kalup za mafine blago premazati uljem i obložiti mlevenim mesom, ostavljajuci u sredini udubljenje. Rernu zagrejati na 220 stepeni C i staviti korpice da se peku 15- ak minuta, pa ih izvaditi i napuniti povrcem. Vratiti u rernu na 10-ak minuta da se zapeku. Pecene korpice sa povrcem posuti parmezanom i peršunovim listom.

## Savet