

Bombice sa mljevenim mesom, mocarelom i slaninicom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gm** mlevenog mesa
- **malobosiljka**
- **maloperšuna**
- **malobibera**
- **1 jaje**
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina

Ostalo:

- **2 glavice** crnog luka
- **150 gm** mocarele
- **300 g** barene slanine

Priprema

U mleveno meso dodati jaje, navedene zaccine (bosiljak, peršun, biber, suvi biljni zacin) i lijepo sve sjediniti.

Od mlevenog mesa odvajati bombice (od ove kolicine mesa, ja sam dobila njih 8). Svaku od njih rastanjiti i staviti parcence mocarele, a zatim rukom opet napraviti bombicu.

Glavice luka ocistiti i odvajati njihove krugove. U njih stavljati prethodno napravljene bombice. Postupak je prikazan na slici.

Nakon toga, postaviti dva parceta slanine unakrsno i umotati ove bombice, tako da one budu cijele obmotane sa slaninicom.

Tepsiju pouljiti i poredati bombice. Peci na temperaturi od 220 stepeni, pola sata.

Savet

Meso nemojte mnogo soliti, jer slaninica je slana, pa da ne bude previše. Uz ove bombice možete služiti i pomfrit - odlična je kombinacija. Prijatno!