

Gnezda od mlevenog mesa (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mlevenog mesa
- 150 g kackavalja
- prezle
- 1 glavica crnog luka (srednje velicine)
- 2 jajeta
- ulje
- so
- biber

Priprema

U jednu posudu stavljamo mleveno meso, 1 jaje, izrendani crni luk, so, biber malo ulja i prezla toliko koliko da se sve lepo umesi. Od mase formiramo gnezda i stavljamo ih u prethodno podmazanu vatrostalnu posudu u kojoj nalivamo malo vode, nekih 200 ml.

Zatim pripremamo fil tako što, rendamo kackavalj i sjedinimo ga sa 1 jaje.

Zatim punimo gnezda sa filom i stavljamo ih da se peku u prethodno zagrejanu rernu 35 minuta na 200 stepeni. Probajte veoma je ukusno!