

## **ureci medaljoni**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **1 manja tikvica**
- **200 g** mlevenog mesa
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **po ukususoli**

### **Priprema**

Tikvicu narendati, posoliti i ocediti od viška tecnosti. Luk sitno iseckati, a curece meso usitniti u secku.

Pomešati oceenu tikvicu i mleveno meso, pa im dodati malo soli, luk i maslinovo ulje. Sve lepo sjediniti. Zatim puniti kalupe za mafine i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Po želji posuti rendanim kackavaljem i vratiti nakratko u rernu, tek da se kackavalj otopi.

### **Savet**