

Mesne loptice u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmleveno meso - pola svinjsko, pola junece
- **1**jaje
- **4**krompira
- **200** gprezle
- **300 ml**pasiranog paradajza
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Obariti 4 veka krompira u ljusci. Kada se krompir ohladi ocistiti ga i izrendati. Meso zaciniti po želji i dodati jedno jaje. Dodati izrendan krompir. Dobro umesiti rukama.

Formirati male loptice i svaku uvaljati u prezle. Vatrostalnu ciniju premazati uljem, pore?ati mesne loptice i opet ih od gore malo poprskati uljem. Staviti u rernu da se peku oko 45 minuta.

Onda izvaditi iz rerne i preliti ih pasiranim paradajzom. Vratiti u rernu jos desetak minuta. Ukrasiti peršunovim lišcem i poslužiti.

Savet