Slane kocke od mlevenog mesa

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **5**jaja
- **50 ml**ulja
- **200 ml** kefira
- **260 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- biber
- so

Za premaz:

- **200 g**krem sira
- **50 g**kackavalja

Za dekoraciju:

- **po potrebi**kukuruz šecerac
- **po potrebi**grašak

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso pa nastaviti sa

dinstanjem dok meso ne promeni boju. Dodati so, biljni zacin i biber, promešati i ostaviti da se ohladi.

Umutiti žumanca s kefirom i uljem. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo, a potom sve izmešati kašikom.

Umucena belanca pažljivo umešati u smesu, pa sve sipati u cetvrtastu tepsiju obloženom papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Pecenu koru premazati krem sirom, i posuti rendanim kackavaljem.

Slanu tortu iseci na kocke i po želji ukrasiti obarenim kukuruzom i graškom.

Savet