

Mesna bomba sa brokolijem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic**abrokolija
- **3**jajeta
- **700 g**mlevenog mesa
- **2 kašike**prezle
- **250 g**dimljene slanine
- **po želji**krompir - za prilog
- **po želji**origana, bosiljka
- **mal**omaslinovog ulja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

Skratiti dršku brokolija, ali tako da ostane u komadu, pa ga kratko blanširati u slanoj vodi, dok ne omekša. Ocediti ga i ostaviti da se ohladi.

Pomešati mleveno meso, jaja i prezle, posoliti sve i zaciniti po ukusu. Dobro umesiti rukama da se dobije ujednacena smesa. Pleh obložiti papirom za pečenje, pa na sredinu staviti brokoli. Sa svih strana ga obložiti mesom, pa preko mesa staviti šnite dimljene slanine.

Krompir ocistiti, iseci na komade željene velicine, pa ga pasporediti oko brokolija. Zaciniti ga po ukusu i preliti maslinovim uljem.

Sve pokriti alu-folijom. Peci na 200 stepeni oko 50 minuta. Zatim skinuti foliju, pa zapeci još 15-20 minuta. Ostaviti da se prohladi, seci i služiti.

Savet