

Paketici sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmešanog mlevenog mesa
- (pola junece pola svinjsko)
- **4**krompira
- **5**jaja
- **300** gdimljene slanine
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacini
- **200** gprezle

Priprema

Oljuštiti krompir pa ga obariti. Gotov krompir izgnjeciti pa ga ostaviti sa strane da se ohladi.

Mešano mleveno meso zaciniti po ukusu, staviti jedno jaje i ohladjen izgnjecen krompir. Sve lepo sjediniti rukama.

Obariti 4 jajeta. Svako jaje iseci na 3-4 dela. Uzimati po malo pripremljenog mesa pa stavljati po parce jajeta i lepo formirati kuglicu od mesa (jaje da bude unutra).

Svaku kuglicu uvaljati u prezle pa složiti u vatrostalnu ciniju ili tepsiju.

Kuglice od mesa malo poprskati sa uljem pa staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 30 minuta.

Za to vreme iseci dimljenu slaninu na tanke listice pa svaki listic još na pola, da se dobiju trake.

Posle 30 minuta pecenja izvaditi cufte iz rerne i na svaku staviti po dve trake-unakrsno-da izgleda kao paketic. Vratiti u rernu da se pece još oko 10-15 minuta dok slanina ne porumeni.

Savet