

Gnezda od mlevenog mesa i sira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350-400** gmlevenog juneceg mesa
- 2jajeta
- **2-3** kašikeprezle
- **1/2** glavicecrnog luka
- **po ukususu** i biber
- **100-150** gkackavalja
- maloulja

Priprema

Spojiti meso, zacine, prezlu, jaje i rendani luk i dobro rukama umesiti.

Masu podeliti na 6-7 jednakih delova i od svakog umesiti rukama kuglu.

Svaku kuglu malo spljoštiti i prstom ili nauljenom vecom cašicom napraviti udubljenje.

Gnezda poreati u podmazanu ciniju.

Možete ih peci same, a možete i staviti krompir izmeu pa zajedno peci na 200 C 30-35 minuta.

U ciniji spojiti izrendan sir i jaje uz dodatak bibera i soli, ako treba.

Posle 35 minuta izvaditi gnezda i na svako staviti po malo mase od sira. Vratiti u rernu još deset minuta da se sir rastopi i zapece.

Gnezda poslužiti uz priloge i salatu. Ja sam ih poslužila uz grašak i zapecene mlade krompirje.

Savet

Gnezda se lako prave, veoma su ukusna, a i dekorativna. Mogu se služiti kao glavno jelo ili toplo predjelo.