

****Bomba* od mljevenog mesa***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mljevenog juneceg mesa
- **1 glavica** crni luk
- **2 cen**abelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašica** seckanog vlašca
- **1** jaje

Punjenje:

- **oko 250-300 g** krompir pirea
- **150 g** gaude u listicima

Priprema

Pire možete napraviti sami, ili koristiti instant. Meso sjediniti sa sitno seckanim crnim i belim lukom, dodati jaje, zaciniti po ukusu i umesiti smesu. Odgovarajucu staklenu ciniju obložiti strec folijom i veci deo smese rasporediti po dnu i ivicama posude, pazeci da ostane dovoljno za poklopac.

U udubljenje staviti pire, do 2/3, a onda rasporediti listice sira.

Staviti preko ostatak pirea, pa zatvoriti mesom.

Lepo popuniti celu posudu.

Pleh obložiti pek papirom, pa pažljivo okrenuti posudu i odstraniti foliju.

Peci u ugrijanoj rerni da fino porumeni.

Malo prohladiti pre posluženja i seci na kriške.

Savet