

## **Punjena gnjezda**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700** gmlevenog mesa
- **2 manje glavice** crnog luka
- **po ukusum** leveni crni biber
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- 3 jajeta
- **100** g prezle
- **100** g dimljenog kackavalja

### **Priprema**

Mleveno meso umesimo sa sitno seckanim crnim lukom, zacinima i sa jednim jajetom od smese pravimo cuftice i valjamo prvo u izbuckana jaja pa u prezle.

Redjamo u pleh obložen pek papirom i u sredini pravimo udubljenja u koje reamo kockice dimljenog kackavalja.

Pecemo na 180C oko 30 minuta dok cufte dobiju lepu zlatnu boju.

### **Savet**

Služimo ga toplog.