

Prženo, pa peceno



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicarnog luka
- **200 g** mljevenog mesa
- **150 g** šampinjona
- **1 kašičica** mješavine začina
- **malomljevane** paprike
- **malobibera**
- **malodimljene** junetine

Preliv:

- **2** jajeta
- **3 kašike** brašna
- **1 prstohvat** praška za pecivo
- **5 kašika** jogurta
- **malosoli**

Priprema

U tiganju zagrijati malo ulja. Staviti sitno sjeckan luk. Kada postane staklast, dodati mljeveno meso. Pržiti 5-6 minuta, uz neprestano miješanje. Dodati šampinjone, narezane na listice.

Zaciniti mješavinom zacina, mljevenom crvenom paprikom, biberom. Dodati i sitno sjeckanu dimljenu junetinu (može i bez)! Pržiti još nekih 5-6 minuta, uz povremeno miješanje. Maknuti sa vatre. Pecnicu zagrijati na 220 C.

Umutiti jaja, pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti, pa dodati jogurt i so. Sjediniti, pa sipati pažljivo preko smjese od mesa i šampinjona. Preko posuti svježe mljevenim biberom.

Staviti u zagrijanu pecnicu i peći oko 6-7 minuta, da se tijesto ispece.

Kratko prohladiti, pa rezati na parcad.

Poslužiti toplo, uz tartar sos i masline, ili salatu po izboru.

Savet