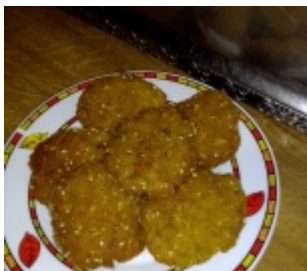


Faširanci od povrca i mesa



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mljevenog pureceg mesa
- 2 glavice crvenog luka
- 1 češnjak
- 5 mrkvi
- 3 paradajza
- grašak
- 1 patlidžan
- paprika
- 1 korencelera
- 10 kašika prezli
- suvi biljni zacín
- biber
- peršin
- bosiljak
- kurkuma
- crvena slatka paprika
- 1 jaje
- I još:
- prezli

Priprema

Luk i češnjak usitnite, a povrce narežite na kockice.

Dajte dinstati luk i dok omekša dodajte povrce. Dinstajte dok ne omekša i dok ne ispari tekucina. Neka se malo ohladi.

U zdjeli pomiješajte meso, jaje, prezle i dodajte povrce (ako želite, možete ga usitniti u sjeckalici). Dajte zacine i dobro rukno sve pomiješajte. Ako treba dodajte još prezli da možete oblikovati faširance.

Svaki faširanac uvaljajte u prezle i pecite kratko na slabijoj vatri dok ne porumene s obje strane.

Savet

Poslužite uz pire i sos ili salatu. Dobar Vam tek!