

## *Jaja u mlevenom mesu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno:**

- **500 g** mlevenog mesa
- **4 + 2** jajeta
- **50-100 g** prezli
- **1** glavica crnog luka
- **200 g** slaninice
- **100 g** kajmaka (može i ne mora)
- **po ukusu** zacini

### **Priprema**

Luk narendati ili iseckati sitno pa pomešati sa mlevenim mesom. Umutiti 2 jajeta pa dodati mesu i sjediniti. Prezle dodavati dok se ne dobije kompaktna masa da može da se formira. Staviti u frižider na 20ak minuta da se stegne smesa. Za to vreme skuvati 4 jajeta i oljustiti.

Slaninicu iseci tanko po duž i složiti u cinijice unakrsno. (slika 1) Mleveno meso podeliti na cetiri dela pa uzeti jedan deo raširiti na dlan i staviti jaje pa ga zatvoriti mesom sa svih strana. (slika 2) Spustiti lopte na slaninu pa ih zatvoriti slaninicama i zabosti cacklice. (slika 3) Peci na 200C nekih 40ak minuta. Kada je peceno sipati po par kašika kajmaka preko svake.

### **Savet**

Kajmak možete i ne morate. Prilog ovome može biti pire krompir. Prijatno!