

Jaja u mlevenom mesu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno:

- **500** gmlevenog mesa
- **4 + 2** jajeta
- **50-100** grezli
- **1** glavicacrnog luka
- **200** gslaninice
- **100** gkajmaka (može i ne mora)
- po ukusuzacini

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 komplaktna 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!