Srpski kaneloni

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **100 ml**kecapa
- **150 g**tost kackavalja za sendvice
- **3**jaja
- **1**kisela pavlaka
- **1**šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- zacin
- biber

Priprema

Na ulju propržiti sitno iseckani crni luk i narendanu šargarepu. Dodati mleveno meso i sve zajedno propržiti. Zaciniti sa suvim biljnim zacinom i biberom. Dodati kecap i sve sjediniti.

Kore podelite uzduž, da od jedne dobijete dve. Na pocetku kore staviti malo fila. Preklopiti je sa leve i desne strane prema sredini, vrlo malo, a zatim urolati.

Složiti u podmazan pleh.

Jaja umutiti sa kiselom pavlakom i preliti preko kanelona. Nareati kackavalj i zapeci, dok ne porumeni na temperaturi od 160 stepeni.

PRIJATNO!

Savet