Ušuškana jaja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **400 g**mlevenog mesa
- **1-2 kašike**prezli
- **3-4 kašike**mleka
- **1/2 glavice**crnog luka

Priprema

4 jaja obariti, oljuštiti i preseci na pola. Crni luk sitno iseckati i sjediniti sa masem, prezle preliti sa mlekom da dodati u posudu sa mesom, dodati celo jaje i zacine po ukusu, smesu sjediniti i podeliti na 8 jednakih loptica. Svaku lopticu rastanjiti na dlanu i u nju umotati polovinu jajeta tako uraditi sa svim lopticama. Peci oko pola sata u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Poslužiti uz pire krompir i salatu po ukusu.

Savet