

Zapeчено meso u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mljevenog mesa
- **20 kriški** pancete ili šunke

Sos:

- **200 g** sira trapist
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **4 kašike** kecapa
- **malop**eršuna

Priprema

Mljeveno meso podijeliti na 10 dijelova i oblikovati valjke. Svaki valjak obmotati sa pancetom ili šunkom i reati u pekac.

Meso posuti sa rendanim sirom.

Pavlaku, kecap i peršun pomiješati i sve zaliti.

Peci na 200 C 35 minuta.

Savet

Služiti uz pire ili bareni integralni pirina. Prijatno!