



Odresci od mesa i svezeg sira

Jela od mlevenog mesa uvek su dobrodošla na kuhinjskom repertoaru. Nudimo vam verziju sa svezim sirom, Vegetom pikant i jos ponekim pomno osmisljenim sastojkom. Jelu prilozite kuvano povrce i potpun obrok je tu.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 500 g mlevenog mesa (teletine i svinjetine)
- 1 kasika [Vegete pikant](#)
- 1 jaje
- 3 cesnja belog luka
- 1 kasika iseckanog persuna
- 200 g svezeg kravljeg sira
- 1 kasika prezli
- ulje za pecenje



Vreme pripreme: 30 min

Energetska vrednost: 463 kcal / 1935 kJ

Zahtevnost:

Priprema

1. Mleveno meso stavite u dublju posudu.
2. Dodajte Vegetu pikant, jaje, pasirani beli luk, persun i svezi kravljji sir. Smesu dobro izmesajte i ostavite da stoji oko pola sata.
3. Od pripremljene smese oblikujte odreske pa ih uvaljajte u prezle.
4. Pripremljene odreske pecite na zagrejanom ulju, sa svake strane 7-8 minuta.

Posluživanje

Uz odreske poslužite kuvano povrce (sargarepa, cvekla, brokoli).

Savet

Svezi kravljji sir dobro ocedite pa ga zatim umesajte u meso.

Moja biljeska

