



Пакетчиња со месо во обланда

Можеби обландите вообичаено ги поврзувате со благи рецепти, но ова е рецепт за похувани пакетчиња со мелено месо, печурки и јајца во обланда!



Состојки:

- 1 лист обланда
- 250 грама мелено месо
- 1 кромид
- 2 кисели краставички
- 200 грама шампињони
- 1 лажица мајонез
- 1 лажица кисела павлака
- 1 варено јајце
- 1 чешне лук
- 1 лажица зачин од зеленчук, сол и црн бибер, оригано по желба

За похување ќе ви треба:

- 50 грама лебни трошки
- 50 грама брашно
- 2 јајца
- Ќе ви треба и масло за пржење

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на смесата со месо.

Време е за сечкање: Ситно исечкајте ги кромидот и лукот, а потоа печурките на помали парчиња.

Пржете го кромидот заедно со меленото месо на загреано масло.

Додадете ги шампињоните и лукот, посолете и зачинете по желба. Тавата со испрженото месо тргнете ја од оган и оставете малку да се излади.

Чекор 2

Во меѓувреме обвиткајте ја обландата со влажна кујнска крпа за да омекне.

На покрупната страна од рендето изрендајте ги јајцата и краставичките и додадете ги во тавата со месо. Убаво измешајте.

Чекор 3

Премачкајте го филот преку целата обланда и свиткајте ја во ролат со помош на крпата.

Ролатот може да го оставите да се излади или, ако сте нестрпливи, може одма да ги сечете на коси парчиња со дебелина од најмалку еден прст.



Чекор 4

Разматете ги јајцата за похување. Секое парче облана валкајте го прво во брашно, па во разматените јајца и на крај во презла.

Секогаш препорачуваме да користите презла која сами ќе ја подготвите од мелен стар леб.

Пржете ги во тава на оган со поголема количина загреано масло, од двете страни.

Испржените парчиња ставајте ги на чинија обложена со салфетка за да се впије вишокот маснотија од пржењето.

Чекор 5

Откако малку ќе се изладат, послужете ги со салата и имате вкусен ручек!

Совет

Овој рецепт има малку повеќе постапки во подготовката, но резултатот е навистина вкусно и декоративно јадење.

Може да го послужите на семејниот ручек, како дел од празничната трпеза, или едноставно, како мезе кога ќе ви се најават гости!

Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk