



JERNEJ KITCHEN

MINI MESNE KROGLICE V PEČICI

Mini mesne kroglice v pečici so pripravljene v 25 minutah. Enostaven recept za vse dni v letu. Postrežene z zelenjavo, kruhkom in čičerikinim namazom.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE	12	MINUT
ČAS SKUPAJ:	22	MINUT

MESNE KROGLICE

100 g belega kruha

80 g toplega mleka

450 g mletega govejega mesa
(pleče)

1 jajce

1 žlica sesekljanega peteršilja

1/2 čebule

1 strok česna

1 žlica pinjol

2 žlici kremnega sira

1 žlica olivnega olja

IDEJA ZA SERVIRATI (POLJUBNO)

1/2 večje kumare

6 redkvic

1/2 čebule

12 oliv

1 šop svežega peteršilja

3 žlice olivnega olja

1/2 žličke dijonske gorčice

1 žlica limoninega soka

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 230 °C ali 210 °C (ventilator). Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

ZMES ZA MESNE KROGLICE

V manjšo skledo damo na kocke narezan kruh in ga prelijemo s toplim mlekom. Postavimo na stran za 5 - 10 minut, da se kruh dobro napoji. V večjo skledo damo goveje mletе meso, jajce, sesekljan peteršilj, sesekljana čebulo, sesekljan strok česna, sesekljane pinjole ter kremni sir in olivno olje. Začinimo s soljo in [poprom](#). Zmes dobro premešamo in z manjšo žlico za sladoled ali z roko oblikujemo v 20 manjših kroglic.

PEČENJE

Po pripravljenem pekaču razporedimo mesne kroglice. Pokapljamo z žlico olivnega olja. Postavimo v pečico na srednjo rešetko in pečemo 12 minut pri 230 °C ali 210 °C (ventilator), oziroma dokler mesne kroglice niso zlato zapečene in hrustljave.

IDEJA ZA SERVIRATI (POLJUBNO)

Zelenjavo očistimo in narežemo na manjše kose. Damo v skledo in dodamo olive ter sesekljan peteršilj. V manjši skodelici premešamo olivno olje, dijonsko gorčico, limonin sok ter začinimo s soljo in poprom. Pokapljamo po solati in premešamo. Mesne kroglice poljubno postrežemo s pripravljeno solato, lepinjami ali [kruhkom pečenim v ponvi](#) ter [humusom](#).

TOOLS AND EQUIPEMENT

večji pekač

Humus

Kruhek pečen v ponvi

papir za peko
manjša skleda
večja skleda