

# Kocke od mesa



Kad je riječ o kockama s mesom, svi odmah sjedaju za stol . Ovo je još jedan jednostavan, brz ali i ukusan recept . Nakon posla ovo je idealan ručak za napraviti , ne oduzima vam puno vremena oko pripreme .

## **SASTOJCI :**

1,500 kg mljevenog mesa ( po izboru )

500 g svježeg vučenog tijesta

2 luka ( srednje veličine )

1 žlica Vegete

1 žlica soli

1 žlica paprike ( začin )

1 žličica papra

Ulje za podmazivanje tepsije

## **ZA PRELJEV :**

500 ml mineralne vode

360 g kiselog vrhnja ( 22 , 25 ili 30 % masnoće )

4 jaja

1 žličica soli

### **PRIPREMA :**

1 . očistiti luk te ga izrezati na sitne kockice ...

2 . u meso dodati luk i sve začine , zatim sve dobro sjediniti ...

3 . uljem podmazati tepsiju ( 32 x 34 cm ) ...

4 . u podmazanu tepsiju staviti jednu koru , zatim meso , te opet koru , pa meso i tako redati dok se ne utroše kore i meso . Redanje mesa i kora u tepsiji završavamo s korom ...

5 . oštirim nožem polako prerezati mesne kocke na pola tepsije , zatim će te dobiti dvije polovice u tepsiji . Od te dvije polovice ponovo prerezati svaku polovicu na pola . Zaokrenite tepsiju te ponovite postupak kako bi tepsija bila puna mesni kocki ... ( **POGLEDAJ VIDEO** )

6 . u posudu staviti sve sastojke za preljev , te sve pjenjačom dobro sjediniti ...

7 . preljev preliti preko kocki ( pazite da i rubove prelijete preljevom ) ...

8 . mesne kocke staviti u dobro zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 50 – 60 minuta ...

9 . pečene kocke ponovo izrezati ( istim linijama kojima su kocke već rezane ) ...

### **NAPOMENA I SAVJETI :**

Ako su vam kore previše velike i ne stanu u tepsiju, samo ih skratite .

Dok slažete kore na meso, nemojte ih stiskati .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri