Kosački ručak

Za 18 komada

400 g mlevenog junećeg mesa
300 g svinjskog vrata
1 krompir
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
1 jaje
4 dl supe
4 kašike ulja
1 kašičica svežeg ruzmarina
so i biber
200 g zlatne mešavine
150 g kačkavalja
2 pakovanja lisnatog testa

Prilog

400 g brokolija

Način pripreme

1. U dubljem tiganju na malo ulja propržiti sitno seckani crni i beli luk. Dodati mlevenu junetinu i sitno sečenu svinjetinu. Posoliti i pobiberiti. Opeći meso desetak minuta, a nakon toga dodati rendani krompir, supu i utišati vatru. Uz povremeno mešanje krčkati oko 40 minuta. Pred kraj dodati povrće. Skinuti sa vatre i ostaviti da se potpuno ohladi.

2. Odmrznuto lisnato testo oklagijom istanjiti i napraviti 12 krugova kojim se oblaže modla za mafine i 12 manjih krugova za poklopac. Modlu za mafine dobro premazati uljem i svaku obložiti testom tako da se napravi gnedo za fil.

3. Sipati fil preko njega, staviti malo rendanog kačkavalja i zatvoriti manjim krugom testa. Dobro pritisnuti spojeve testa i na poklopcu nožem napraviti nekoliko zareza. Premazati umućenim jajetom u koje je se doda nekoliko kašika vode.

4. Peći na 180 stepeni oko 30 minuta, odnosno sve dok testo ne dobije rumenu boju. Nakon pečenja ostaviti da se malo ohladi, pa tek onda vaditi iz modla.

5. Servirati toplo sa sezonskom salatom.