



## FETASAJTOS HÚSGOMBÓC

### HOZZÁVALÓK

- 2 gerezd fokhagyma
- 8 szál friss menta levele
- 300 g bányahús, kockázva
- 2 tk szárított oregánó
- 80 g fetasajt, kockázva (1cm)
- 1-2 csipet só, ízlés szerint
- ½ tk őrölt fekete bors, ízlés szerint

### HASZNOS ESZKÖZÖK

- Sütőpapír
- Tepsi

### ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180°C-ra, és béleljen ki egy tepsit sütőpapírral, majd tegye félre
2. Tegye a fokhagymát, a mentát a keverőedénybe, és aprítsa **3mp/7-es fokozaton**. A spatula segítségével nyomja a keverőedény aljára.
3. Adja hozzá a bányahúst, és aprítsa **Turbo/1mp/2-3-szor**, vagy amíg eléri a kívánt állagot.
4. Adja hozzá az oregánót, a fetasajtot, a sót, a borsot, és keverje el **10mp/↻/2-es fokozaton**.
5. Nedves kézzel formázzon dió nagyságú gombócokat a keverékből. Tegye az előkészített tepsire, és süsse 15-20 percig (180°C), vagy amíg megpirulnak. Tálalja azonnal.



Előkészítés  
15 perc



Teljes idő  
30 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
2 adag