

Maleševcko tavce



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 gsvinjske krtine**
- **100 glente dimljene slanine**
- **150 gmlevenog mesa**
- **150 gsvežih šampinjona**
- **2 kašikeparadajz pirea**
- **100 gsira**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 kašikemešavine zacina**

Priprema

Crni luk sitno iseckajte. U tiganj stavite malo ulja, stavite crni luk i malo prodinstajte. Kad omekša dodajte slaninu isecenu na kocke i dalje dinstajte.

Zatim dodajte mleveno meso.

Na kraju dodajte šampinjone.

Posolite, pobiberite, dodajte mešavinu zacina, 2 kašike paradajz pirea, 150 ml vode i promešajte. Sklonite tiganj sa vatre.

U drugi tiganj stavite malo ulja i krtinu isecenu na kocke pa pržite. Dodajte so, biber, mešavinu zacina i 150 ml vode i promešajte.

Nauljite zemljjanu posudu ili vatrostalnu ciniju, sipajte u nju smesu iz prvog tiganja pa preko toga smesu iz drugog tiganja.

Od gore krupno narendajte sir.

Stavite u rernu i pecite 20 minuta na 200 stepeni.

Savet