

Krompir i meso sa pivom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Pljeskavice :

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 srednja glavicacrнog luka**
- **3 cešnjabelog luka**
- **2 kašike**izrendanog parmezana
- **3 kašike**rezli
- **1**jaje
- **1 kašikasitno** iseckanog peršuna
- **70 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- biber

...i još:

- **1 kg** krompira
- **2 glaviceluka** isečenih na rebarca
- **1 kašikasitno** iseckanog peršuna
- 1veci list lovora
- **150 ml** vode
- **150 ml** piva
- **1 kašicica** suvog ruzmarina (ili 1 grancica svežeg)
- suvi biljni zacin
- biber
- **50 ml** ulja
- **2 kašice** aleva paprike

Priprema

Pljeskavice: Mleveno meso (mešano junece i svinjsko) staviti u dublju posudu. Dodati sitno iseckani crni i beli luk, parmezan, prezle, jaje, iseckani peršun, ulje, biber i biozacin (biber i suvi biljni zacin dodati po ukusu). Sjediniti smesu dobro, rukama, pa formirati deset pljeskavica.

Na ugrejano ulje staviti da se proprže, samo dok formiraju koricu. Izvaditi ih na tanjur.

Krompir ocistiti i iseci na tanje krugove. Dodati mu iseckani peršun, luk, ruzmarin, alevu papriku, biber, biozacin, po ukusu, lorber, kao i ulje. Sve dobro izmešati i staviti u odgovarajuci pleh. Preliti sa mešavinom vode i piva. Po površini poreati pljeskavice.

Prekriti alu folijom i staviti u, prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni - 1 sat. zatim izvaditi pleh, skloniti alu foliju i poslužiti jelo sa salatom, po želji.

Savet