

Mleveno meso sa povrćem u sosu od jogurta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** strukpraziluka
- **1/2 kg** mlevenog mesa
- **1,5 kg** krompira
- **4** šargarepe
- **1/2 l** mleka
- **1/2 l** jogurta
- **4 kašike** brašna
- so
- biber
- mešavina suvih začina
- peršunov list
- origano
- ulje
- margarin
- **40 g** parmezana

Priprema

Krompir i šargarepu iseckati na kockice, pa obariti u slanoj vodi. Za to vreme sitno iseckajte praziluk i

prodinstajte na ulju. Kad luk bude gotov, dodati mu mleveno meso, ulijte malo vode i ostavite da se krcka dok meso ne bude gotovo, a voda ne ispari. Kada je meso gotovo, dodajte mu so, biber i zacine po želji. Zatim procedite povrce i dodajte ga u meso, pa promešajte.

Na malo ulja upržite 4 kašike brašna, postepeno dodajte mleko i mešajte da ne bude grudvica, zatim dodajte jogurt, posolite i pobiberite. Tepsiju podmažite sa malo margarina, istresite u nju mleveno meso sa povrцем, pa ga prelijte sosom od jogurta i izmešajte. Odozgo pospite parmezanom i peršunom i stavite u rernu da se zapece na 200 stepeni.

Savet