

Mleveno meso sa povrćem u jogurt sosu



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mlevenog mesa (svinjetina)
- **1 struk** praziluka
- **1 glavica** crnog luka
- **5** srednjih krompira
- **1** velika šargarepa
- **400 ml** mleka
- **320 ml** jogurta
- **2 kašike** brašna
- **70 g** margarina
- **5 kašika** rendanog parmezana
- **50 ml** ulja
- **1 kašica** rendanog morskog oraščica
- **po ukusu** so i biber

Priprema

U šerpu naliti vodu i staviti sitno iseckan krompir na kocke i šargarepu da se kuvaju. U međuvremenu, propržiti crni luk, pa dodati praziluk. Kad luk omekša dodati mleveno meso i dinstati ga. Izdinstano meso skloniti sa šporeta, i posoliti i začimati po ukusu. U šerpu staviti margarin, zatim dodati 2 kašike brašna. Mešati brašno varnjacom dok ne porumeni. Zatim sipati mleko i mešati dok grudvice nestanu. Kad smesa zgusne, skloniti sa šporeta i dodati jogurt, so i biber. U podmazanu tepsiju, staviti isceeni krompir i šargarepu, pa dodati mleveno meso. Sve dobro promešati, pa preliti sa belim sosom. Odozgo staviti parmezan sir i nekoliko listica margarina.

Peci u zagrejanj rerni 180 C - 20 minuta, dok sir i sos ne porumene.

Savet

Meso, služiti uz kupus ili zelenu salatu.