

Krompir sa mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **350 g** mljevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **500 ml**vrele vode
- **200 g**pasiranih rajcica
- suvi biljni zacin
- peršun
- biber
- crvena paprika

Priprema

Krompir sjeci na cetvrtine. Luk na što sitnije. Šargarepu na kolutove.

U vecoj dubljoj tavi zagreјati ulje te propržiti meso koje cete odmah zaciniti suvim biljnim zacinom i crvenom paprikom.

Dodati mesu crni luk i pustiti da se dobro uprži. Cijelo vrijeme miješati.

Dodati sad krompir i miješati par minuta te dodati rajcicu, peršun šargarepu. Usuti po potrebi vode i pustiti da se tako prži jedno 15 minuta, pa zaciniti još i usuti preostalu vodu. Kuvati dok se krompir ne skuva.

Savet

Može se dodati još paprika i vrnje za kuvanje.