

Dinstano meso sa prilogom od pire krompira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 šnicle svinjskog mesa**
- **4vecna krompira**
- **100 ml mleka**
- **30 g margarina**
- **50 ml ulja**
- **2 kašikemasti**
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Priprema

Meso zašiniti po ukusu i stavite u prethodno zagrejanu mast. Dodajte malo vode i poklopite tiganj. Meso povremeno okrecite i sa vremena na vreme dodajte po malo vode. Krompir oljuštite i stavite da se kuva. Kuvani krompir izmeljajte, dodajte so, suvi biljni zacin, mleko i margarin. Mutite mikserom dok se sastojci ne sjedine i na kraju prelijte zagrejanim uljem i još malo umutite mikserom. Dekorišite po ukusu uz sezonsku salatu i služite toplo. Prijatno!

Savet