

Zapecene pljeskavice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1/2 kg** krompira
- **1 kesica** zacina za pljeskavice sa sirom
- **1 kašik** ulja
- **100 g** kackavalja
- **1 glavica** crnog luka

Priprema

Krompir oljuštite, isecite na kolutove, posolite, pouljite i stavite u posudu za pečenje. Dodajte 150 ml vode, poklopite aluminijumskom folijom i pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Sadržaj kesice pomešajte sa mlevenim mesom.

Dodajte sitno iseckan crni luk, malo soli i 70 ml vode. Sve dobro sjedinite i podelite na 5 delova. Svaki deo napunite kackavaljem.

Nakon 20 minuta pečenja izvadite krompir iz rerne, preko njega poreajte napunjeno meso, poklopite i vratite u rernu.

Pecite 20 minuta poklopljeno zatim skinite foliju i pecite još 15 minuta.

Savet