

# **Krompir sa iznenaenjem**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4srednja krompira
- 4 parcetasvinjskog mesa
- 4 cenabelog luka
- 200 ml pavlake za kuwanje
- malo parcenceplavog sira
- mocarella
- slatka zacinska paprika
- so
- biber
- ulje

## **Priprema**

Isecite krompir na kockice. Stavite ulje u tiganj i kada se ugreje stavite krompir beli luk pa pržite na jakoj vatri. Ali da ne zagori, zatim smanjite na minimum. Dok krompir ne bude gotov.

Uzeti meso i ispržite ga. Kada je prženo, izvadite i pustiti da se ohladi. Hladno meso uzmite i iseckajte na male kockice. Preporucujem da za ovaj korak koristite makaze, lakše je i brže.

Uzmite plavi sir i isecite na komadice (bice lakše da se pomeša sa pavlakom za kuwanje). Sipajte pavlaku za kuwanje u malu šerpicu pa dodajte plavi sir, i malo bibera. Mora se stalno mešati i kuvati na minimumu. Uzeti

meso i staviti ga unutar pavlake i plavog sira pa nastaviti sa mešanjem na tihoj vatri.

Sos se mora kuvati dok ne postane srednje gust. Kada je gotov presuti ga u jednu ciniju i ostaviti dok ne zatreba kasnije.

Izvadite krompir i beli luk što se ispržio i stavite u cediljku da bi se ulje ocedilo. Uzmite krompir, sos, i mocarelu.. vatrostalan tanjur. Završavamo jelo.

## **Savet**