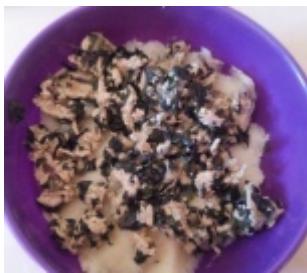


Prekriven krompir pire



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4** veca krompira
- **100** gblitve
- **1** **glavica** crnog luka
- **1**jaje
- **1** **caša** mleka
- **1** **parce** pilecег belog mesa
- **malosuvog** biljnog zacina
- **1/2putera**
- **1** **cašapavlake**

Priprema

Prvo u vodi obarati meso. Zatim u tiganju na malo ulja propržiti iseckan crni luk, dolivati vode da luk omekša, zatim dodati iseckano pilece belo meso (obareno) i nastaviti sa dinstanjem. Kada voda ispari, dodati preliv: jaje, mleko, pavlaka i suvi biljni zacin. I to sve sjedini sa smesom u tiganju i pustiti da se kuva.

Na kraju dodati obarenu iseckanu blitvu. I dinstati 10 minuta. Za to vreme napraviti krompir pire. U slanoj vodi skuvati krompir. Kada je kuven izgnjeciti ga dodati mu puter i mleko.

U tanjur staviti krompir pire preko njega smesu od blitve i mesa.

Savet

Uz ovo jelo vam netreba hleb, a za salstu mogu kraztavci. Prijatno!