

# *Miješano meso sa prilogom od blitve i krompira*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500** gpileceg filea
- **500** gtelecih ramsteka
- **1** kašikabiljnog zacina
- **3-4** cenabijelog luka
- malobibera
- **1** kašicicaruzmarina
- malomajcine dušice
- **po potrebisoli**
- **2-3** kašikemaslinovog ulja

### **Prilog:**

- **500** gkrompira
- **500** gblitve
- **1** kašikasoli
- **4-5** cenabijelog luka
- **100** mlulja

## **Priprema**

Pileci file i teleci ramstek isjeci na tanke šnicle (najbolje da vam to radi mesar), dodati biljne zacine, biber, so, ruzmarin, majcincu dušicu, bijeli luk i dobro izmiješati. Preliti sa maslinovim uljem i ostaviti da odstoji 30 minuta da se ukusi sjedine. Svako parce mesa ispržiti prvo sa jedne, a zatim sa druge strane.

Dok je meso stajalo u marinadi treba pripremiti prilog od krompira i blitve. Krompire oguliti, isjeci na sitne kocke, dodati blitvu, so i preliti sa vodom. Staviti da se kuva. Kad su krompiri kuvani ocijediti vodu. Na malo ulja propržiti bijeli luk pa dodati krompir sa blitvom i sve sjediniti.

Miješano meso servirati sa prilogom od blitve i krompira.

### **Savet**