

Hachis parmentier na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **2 velike** šargarepe
- **5 kašika** ajvara
- **1 kašika** kurkume
- **1 kašika** blage mlevene paprike
- **1 glavica** crnog luka
- začini po ukusu

Za pire:

- **10 manjih** krompira
- **50 g** putera
- **1 šolja** mleka
- **maloperšuna**
- **1 pakovanje** pecuraka

I još:

- **malorendanog** sira

Priprema

Oljuštiti i narendati krompir na kockice i staviti da se kuva na blagoj vatri odprilike oko 30 minuta u šerpi.

Za to vreme propržiti crni luk na maslinovom ulju i dodati iseckane šargarepe. Naliti malo vode i krckati dok malo ne omekša. Zatim dodati mleveno meso kad voda ispari i krckati 15-ak minuta dok ne bude gotovo. Dodati ajvar i začine sve lepo promešati i presipati u vatrostalnu posudu.

Kuvani krompir ocediti pa napraviti pire od puter i mleka. Zatim sve promešati i dodati začine i naseckanog peršuna.

Pecurke prodinstati u preostalom ulju od mesa zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom i pomešati sa pireom. Pire dodati preko mlevenog mesa, staviti preko narendanog sira i staviti u predhodno zagrejanu rernu da se zapece oko 10-15 minuta na 200°C.

Savet

Ukusnije je kad se kombinuje svinjsko i govee meso. Umesto ajvara možete staviti i malo sosa od paradajza. Prijatno! :)