

Zapečen krompir sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenog mesa
- **800 g** očišćenog krompira
- **1 kesica** zacina za pečeni krompir
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** rendanog sira

Priprema

Mleveno meso propržite na malo ulja.

Krompir ocistite i kuvajte 15 minuta.

Zatim ga isecite na kolutove, podelite na 3 dela pa jedan deo poreajte po dnu vatrostalne cinije koju ste prethodno pouljili.

Sadržaj kesice pomešajte sa 300 ml hladne vode i 100 ml pavlake za kuvanje pa prelijte malo preko krompira.

Poreajte zatim pola pripremljenog mesa.

Pospite prelivom, ponovo poreajte krompir, prelijte, pa stavite ostatak mesa i od gore poreajte preostali krompir. Prelijte ostatkom preliiva.

Od gore narendajte sir.

Stavite u hladnu rernu, ukljucite na 200 stepeni i pecite 60 minuta.

Secite na parcad i služite dok je toplo. Po želji od gore prelijte kecapom.

Savet