

Mleveno meso u sosu od jogurta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 struk**praziluka
- **300 g**mlevenog mesa
- **500 g**krompira
- **2**šargarepe
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- **150 g**kackavalja
- **50 g**margarina
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja

Priprema

Krompir i šargarepu ocistiti, obariti i iseckati.

Praziluk sitno iseckati pa ga propržiti na zagrejanom ulju. Dodati mleveno meso, pa dinstati uz povremeno dolivanje vode po potrebi. Zaciniti i skloniti sa šporeta. Dodati obareno povrce i promešati.

Sos: Na malo ulja upržiti brašno i postepeno dodavati mleko. Na kraju dodati jogurt, so i biber.

U podmazanu tepsiju staviti meso i povrce.

Preliti sosom.

Posuti rendanim kackavaljem.

Preko rasporediti kockice margarina i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet

Služiti sa sezonskom salatom.