Zapeceni užitak



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevene junetine
- **1 glavica**crvenog luka
- so
- suvi biljni zacin
- **450 g**prokulica (zamrznute)
- **7 manjih**krompira
- **malo**mlijeka
- **malo** maslaca
- **1**jaje

Priprema

Meso staviti u ciniju. Luk isjeckati. Dodati u meso, posoliti, dodati suvi zacin, malo ulja i izmiješati. Oblikovati loptice i ispržiti.

Prokulice skuhati. Krompir oguliti i skuhati.

Poreati u tepsiju cuftice i prokulice.

U krompir dodati mlijeko, maslac, so, jaje i umutiti mikserom. Premazati preko prokulica i mesa.

Potom narendati sir.

Zapeci u rerni na 250 stepeni 10 minuta.

Servirati.

Savet

Ukusno!