

Maleševsko tavce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjske krtine
- **100 g** lente dimljene slanine
- **150 g** mlevenog mesa
- **150 g** svežih šampinjona
- **2 kašike** paradajz pirea
- **100 g** sira
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** mešavine zacina

Priprema

Crni luk sitno iseckajte. U tiganj stavite malo ulja, stavite crni luk i malo prodinstajte. Kad omekša dodajte slaninu isecenu na kocke i dalje dinstajte.

Zatim dodajte mleveno meso.

Na kraju dodajte šampinjone.

Posolite, pobiberite, dodajte mešavinu zacina, 2 kašike paradajz pirea, 150 ml vode i promešajte. Sklonite tiganj sa vatre.

U drugi tiganj stavite malo ulja i krtinu isecenu na kocke pa pržite. Dodajte so, biber, mešavinu zacina i 150 ml vode i promešajte.

Nauljite zemljanu posudu ili vatrostalnu ciniju, sipajte u nju smesu iz prvog tiganja pa preko toga smesu iz drugog tiganja.

Od gore krupno narendajte sir.

Stavite u rernu i pecite 20 minuta na 200 stepeni.

Savet