Zapeceni krompir sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **300 g**mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka (veca)
- **1**šargarepa
- **50 g**pirinca
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**suvog peršuna
- biljni zacin
- biber
- aleva paprika

Smesa za prelivanje:

- **300 ml**hladne vode
- **2 kašicice**gustina
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1**jaje
- biljni zacin

I još:

- **200 g**kackavalja

Priprema

Krompir oprati i zajedno sa korom staviti da se kuva, oko 15 minuta.

Crni luk iseckati sitno i staviti, na ulju, da se dinsta. Odmah dodati mleveno meso i sitno iseckanu šargarepu. Dinstati dok meso ne promeni boju, pa dodati oprani pirinac. Na tihoj vatri pržiti 15-ak minuta, uz dodavanje, malo, vode, da ne zagori. Na kraju dodati sve navedene zacine i dobro promešati.

Smesa za prelivanje: u vodi razmutiti gustin, pa dodati biljni zacin (po ukusu). Umutiti pavlaku i jaje, pa dodati u pripremljenu vodu. Sjediniti.

Skuvani krompir ohladiti, pa oljuštiti. Oljušteni krompir iseci na kolutove. Uzeti dublju ciniju (u kojoj ce se jelo peci), sipati po dnu malo ulja, pa poreati pola isecenog krompira. Preko poreanog krompira izruciti smesu sa mesom i ravnomerno je rasporediti. Na kraju staviti drugu polovinu isecenog krompira.

Pripremljeni krompir preliti navedenom smesom, pa blago promešati, da preliv svuda dospe. Preko narendati kackavalj i staviti, na 200 stepeni, da se pece, oko 40 minuta.

Savet