

Mleveno meso sa povrćem u umaku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mlevenog mesa
- **1 struk** praziluka
- **4** krompira
- **2** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **3 dl** mleka
- **2 dl** Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- **2 kašike** brašna
- **50 g** margarina
- **100 g** kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloperšuna**

Priprema

Prziti praziluk i šargarepu, dodati mleveno meso, zacine i dinstati 30-ak minuta. Na kockici margarina upržiti brašno pa uz mešanje dolivati mleko. Kad se zgusne, skloniti sa šporeta i umešati pavlaku za kuvanje, so i biber.

Posudu podmazati margarinom pa rasporediti krompir, preko sipati fil od mesa.

Rasporediti iseckane šampinjone.

Sve preliti pripremljenim umakom.

Odozgo narendati malo margarina i kackavalj. Peci na 200 stepeni 40 minuta.

Savet