

Krompir i meso sa pivom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Pljeskavice :

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **3 češnj**abelog luka
- **2 kašike**izrendanog parmezana
- **3 kašike**prezli
- **1**jaje
- **1 kašika**sitno iseckanog peršuna
- **70 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- biber

...i još:

- **1 kg**krompira
- **2 glavic**eluka isecenih na rebarca
- **1 kašik**asitno iseckanog peršuna
- **1**veći list lovora
- **150 ml**vode
- **150 ml**piva
- **1 kašičica**suvog ruzmarina (ili 1 grancica svežeg)
- suvi biljni začini
- biber
- **50 ml**ulja
- **2 kašičice**aleve paprike

Priprema

Pljeskavice: Mleveno meso (mešano junece i svinjsko) staviti u dublju posudu. Dodati sitno iseckani crni i beli luk, parmezan, prezle, jaje, iseckani peršun, ulje, biber i biozacin (biber i suvi biljni začini dodati po ukusu). Sjediniti smesu dobro, rukama, pa formirati deset pljeskavica.

Na ugrijano ulje staviti da se proprže, samo dok formiraju koricu. Izvaditi ih na tanjir.

Krompir ocistiti i iseci na tanje krugove. Dodati mu iseckani peršun, luk, ruzmarin, alevu papriku, biber, biozacin, po ukusu, lorber, kao i ulje. Sve dobro izmešati i staviti u odgovarajući pleh. Preliti sa mešavinom vode i piva. Po površini poreati pljeskavice.

Prekriti alu folijom i staviti u, prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni - 1sat. zatim izvaditi pleh, skloniti alu foliju i poslužiti jelo sa salatom, po želji.

Savet