

Cheeseburger i krompir



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** crni luk
- **1** zacin za pljeskavice
- **300 g** kackavalja ili tost sira u listicima
- **500 g** krompira
- so
- biber
- **2 dl** vode

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci. Staviti ga u odgovarajucu tepsiju, posoliti i naliti sa 2 dl vode. Pokriti folijom i staviti u rernu 20 minuta na 200 C.

Crni luk sitno iseci pa pomešati sa mlevenim mesom i zacinom za pljeskavice. Oblikovati 12 tankih pljeskavica. Na pljeskavicu staviti kackavalj pa preklopiti drugom pljeskavicom. Tako uraditi sa svakom posebno. Znaci treba dobiti ukupno 6 pljeskavica. Krompir izvaditi iz rerne pa na njega poredjati pljeskavice. Pokriti folijom i zapeci još 15 minuta. Nakon toga skinuti foliju i ostaviti još 10 minuta da pljeskavice dobiju boju. 2 minuta pre isključenja rerne na pljeskavice staviti još po jedan list kackavalja.

Savet