Mesna torta sa celerom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**mlevene junetine
- **200 g**prezli
- **1 velika glavica**crnog luka
- **1 manji koren**celera
- **2 cena**belog luka
- **2 dl**jogurta
- **2**jajeta
- **1/2 kasicice**umbira u prahu
- **3 dl**kuvanog pire krompira
- **malo** soli, bibera i ulja

Za pire krompir:

- **2-3 srednja**krompira
- **1 kašika**margarina
- **1 dl**mleka

Priprema

Ogulite 2-3 krompira i iseckajte na kockice. Stavite krompir u vodu i posolite. Skuvajte i ocedite. Skuvani vruc krompir prebacite u posudu za mešanje i mikserom izmutite krompir. Dodajte 1 kašiku omekšalog margarina i postepeno dolivajte 1 dl mleka. Sjedinite dobro sastojke, da se razbiju sve kockice krompira u glatku masu. Rernu zagrejte na 180 stepeni. Celer ogulite i narendajte, a crni i beli luk sitno iseckajte. . .

Meso izmešajte sa prezlom dodajte celer, crni i beli luk, jogurt i ulupana jaja.

Posolite, pobiberite pa smesu sipajte u okruglu vatrostalnu posudu premazanu uljem precnika 23 cm. Pecite u zagrejanoj rerni oko 40 minuta.

Pecenu tortu malo prohladite i premazite pripremljenim krompir pireom i zapecite na 220 stepeni oko 15 minuta.

Ukrasite po želji i poslužite.

Savet