

# Zapecene pljeskavice sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 gmlevenog svinjskog mesa**
- **100 gkackavalja**
- **1 glavicacrnog luka**
- **550 gkrompira**
- **1 kesicaideja za zapecene pljeskavice sa sirom**

## Priprema

Krompir oljuštiti, naseći na kolutove i staviti u posudu za pecenje. Preko krompira dodati malo soli, 1 kašiku ulja i 150 ml vode. Posudu poklopiti poklopcem ili aluminijumskom folijom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 20 minuta. U mleveno meso dodati sadrzaj kesice, sitno iseckan crni luk, malo soli i 70 ml vode. Dobro ujednaciti smesu mešanjem i podeliti je na 4 dela. Svaki deo mesa napuniti u sredini sa 1/4 kolicine kackavalja. Nakon 20 minuta pecenja izvaditi krompir iz rerne, otklopiti i promesati ga. Postaviti napunjeno i oblikovano meso preko krompira, poklopiti i vratiti u rernu. Peci 20 minuta poklopljeno, skinuti poklopac i peci još 15 minuta. Prijatno!

## Savet