

## Zapecene pljeskavice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **100** g kackavalja
- **1** glavica crnog luka
- **550** g krompira
- **1** kesica deja za zapecene pljeskavice sa sirom

### Priprema

Krompir oljuštiti, naseci 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 zagrejanj 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