

Mladi krompirici sa prelivom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g mladih krompirica
- **300** g mlevenog mesa
- **1** veka **glavicarnog** luka
- **2** **cenabelog** luka
- **malozacinskog** bilja
- **malobibera**
- **po ukususoli**
- **malomiro?ije**
- **maloulja**

Za preliv:

- **2** jajeta
- **3** dlmleka
- **dostaseckanog** peršuna
- **malozacinskog** bilja
- **150** g kackavalja

Priprema

Mlade krompirice ogulite, operite i stavite u vatrostalnu ciniju. Kad su mladi krompirici u pitanju ja volim da kupujem one koji su bas mali, velicine veceg oraha, tako da ne moram da ga secem na pola. Lepše mi izgleda kad je mali i kad ne mora da se deli. Na malo ulja propržiti sitno secen crni luk dok ne dobije staklastu boju. Dodati mleveno meso. Pržiti dok meso ne promeni boju. Dodati zacine i sitno secen beli luk. Preliti krompirice. U posebnoj posudi umutite jaja, dodajte mleko, zacinsko bilje i dosta seckanog peršuna. Ovom smesom prelijte krompirice. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C 45 minuta. Izrendajte kackavalj. Izvadite krompirice iz rerne i pospite rendanim kackavaljem. Vratite u rernu još par minuta da se otopi kackavalj. Služiti uz sezonsku salatu i uživati u prelepom ukusu.

Po želji možete dodati još seckanog peršuna.

Savet