

## ***Krompir sa iznena?enjem***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 srednja krompira
- 4 parca svinjskog mesa
- 4 cenabelog luka
- 200 ml pavlake za kuvanje
- malo parenceplavog sira
- mocarela
- slatka zacinska paprika
- so
- biber
- ulje

### **Priprema**

Isecite krompir na kockice. Stavite ulje u tiganj i kada se ugrije stavite krompir beli luk pa pržite na jakoj vatri. Ali da ne zagori, zatim smanjite na minimum. Dok krompir ne bude gotov.

Uzeti meso i ispržite ga. Kada je prženo, izvadite i pustiti da se ohladi. Hladno meso uzмите i iseckajte na male kockice. Preporučujem da za ovaj korak koristite makaze, lakše je i brže.

Uzмите plavi sir i isecite na komadice (bice lakše da se pomeša sa pavlakom za kuvanje). Sipajte pavlaku za kuvanje u malu šerpicu pa dodajte plavi sir, i malo bibera. Mora se stalno mešati i kuvati na minimumu. Uzeti

meso i staviti ga unutar pavlake i plavog sira pa nastaviti sa mešanjem na tihoj vatri.

Sos se mora kuvati dok ne postane srednje gust. Kada je gotov presuti ga u jednu ciniju i ostaviti dok ne zatreba kasnije.

Izvadite krompir i beli luk što se ispržio i stavite u cediljku da bi se ulje ocedilo. Uzmite krompir, sos, i mocarelu.. vatrostalan tanjir. Završavamo jelo.

## **Savet**