Hachis parmentier

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompir pirea
- **2**bela pileca mesa
- **4 parceta**suve slanine
- **malo**rendanog kackavalja
- **malo**maslinvog ulja
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Belo pilece meso, posoliti, pobiberiti i propržiti na maslinovom ulju, da dobije zlatno žutu boju. Za to vreme pripremiti krompir pir, koji ste napravili od 4 veca krompira i zaciniti ga morskim orahom. U posudu za pecenje, reati ovim postupkom: belo pilece meso iseceno na tanke štapice, pokriti pireom, odozgo staviti suvu slaninu i rendani kackavalj. Staviti u rernu da se zapece na 250 stepeni oko 15-ak minuta.

Savet

Ovo je fr. tradicionalno jelo i sprema se po originalnom receptu od mlevenog goveeg mesa i pirea, ali se može spremati i od drugih vrsta mesa. Njega možete spremiti i kada imate ostatke pirea i mesa u frizideru, da biste izbegli bacanje hrane i/ili jednostavno niste raspoloženi za spremanje.