

Krompir sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- 2šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- 1paradajz
- **250 g**graška
- **2 kašike**ulja
- **200 g**suvog mesa
- **250 ml**vrele vode
- **150 ml**mleka
- **2 kašike**kecapa
- **1 kašika**aleve paprike
- majcina dušica
- **100 g**rendanog kackavalja
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**suvog biljnog zacina

Priprema

U vecu šerpu zagrejati ulje, pa propržiti luk sa šargarepom i paradajzom. Zatim dodati krompir isecen na cetvrtine, kecap, alevu papriku pa zaciniti zacinama po želji. Mešati nekoliko minuta, a onda dodati vrelu vodu. Pustiti da provri (nakon pocetka vrenja kuvati još 15 minuta), a onda dodati grašak, promešati, pa dodati mleko. Posoliti, dodati majcinu dušicu i skloniti sa ringle. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Pripremiti zemljanu ili vatrostalnu posudu, pa u nju izruciti poluskuvanu smesu.

Preko poreati suvo meso iseceno na manje komade. Poklopiti i staviti da se pece. Nakon 25 minuta pomeriti poklopac i ostaviti da se jelo lepo zapece, a višak tecnosti uvri.

Pred kraj pecenja, jelo izvuci, posuti sirom i vratiti da se sir lepo zapece.

Savet