

Miješano meso sa prilogom od blitve i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg filea
- **500** g telecih ramsteka
- **1 kašik**abiljnog zacina
- **3-4** cenabijelog luka
- **malobibera**
- **1 kašicica**ruzmarina
- **malomajcine** dušice
- **po potrebi**soli
- **2-3 kašika**maslinovog ulja

Prilog:

- **500** g krompira
- **500** g blitve
- **1 kašika**soli
- **4-5** cenabijelog luka
- **100** ml ulja

Priprema

Pileci file i teleci ramstek isjeci na tanke šnicle (najbolje da vam to radi mesar), dodati biljne zacine, biber, so, ruzmarin, majcinu dušicu, bijeli luk i dobro izmiješati. Preliti sa maslinovim uljem i ostaviti da odstoji 30 minuta da se ukusi sjedine. Svako parce mesa ispržiti prvo sa jedne, a zatim sa druge strane.

Dok je meso stajalo u marinadi treba pripremiti prilog od krompira i blitve. Krompire oguliti, isjeci na sitne kocke, dodati blitvu, so i preliti sa vodom. Staviti da se kuva. Kad su krompiri kuvani ocijediti vodu. Na malo ulja propržiti bijeli luk pa dodati krompir sa blitvom i sve sjediniti.

Miješano meso servirati sa prilogom od blitve i krompira.

Savet