Krompir sa mesom i povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**krompira
- **300 g**svinjskog mesa
- **100 g** pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **4 cena** belog luka
- **100 g**kackavalja
- **1 kašika**mešavine suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **malo**soli
- **malo**ulja
- **300 ml**supe

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni i beli luk. Zatim dodati šargarepu i meso pa dinstati uz povremeno dolivanje vode. Na kraju dodati pirinac i zaciniti po ukusu.

Krompir iseci na kolutove pa poreati u podmazan vatrostalni sud. Preko rasporediti meso i povrce. Poreati kackavalj isecen na listice i peci na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet