

Zapecen krompir sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 gmlevenog mesa**
- **800 gocišcenog krompira**
- **1 kesicazacina zapečeni krompir**
- **100 ml pavlake za kuvanje**
- **100 grendanog sira**

Priprema

Mleveno meso propržite na malo ulja.

Krompir ocistite i kuvaljte 15 minuta.

Zatim ga isecite na kolutove, podelite na 3 dela pa jedan deo poreajte po dnu vatrostalne cinije koju ste prethodno pouljili.

Sadržaj kesice pomešajte sa 300 ml hladne vode i 100 ml pavlake za kuvanje pa prelijte malo preko krompira.

Poreajte zatim pola pripremljenog mesa.

Pospite prelivom, ponovo poreajte krompir, prelijte, pa stavite ostatak mesa i od gore poreajte preostali krompir. Prelijte ostatkom preliva.

Od gore narendajte sir.

Stavite u hladnu rernu, ukljucite na 200 stepeni i pecite 60 minuta.

Secite na parcad i služite dok je toplo. Po želji od gore prelijte kecapom.

Savet