

## ***Mleveno meso sa pireom***



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** mlevenog svinjskog mesa
- **250 ml** paradajz soka
- **1** glavica crnog luka
- **30 g** feta sira
- **1** **pokovanjek** krompir pirea

### **Priprema**

Na malo ulja prodinstati crni luk, zatim dodati mleveno meso, zaciniti i nastaviti sa dinstanjem. Pri kraju dodati izgnjecen feta sir i dodati paradaj sok. Kuvati do željenje gustine.

Za to vreme, skuvati krompir pire (po uputstvu sa kutije). 500 ml vode zagrejati do kljucanja, zatim skinuti sa vatre ubaciti prah pirea, dodati mleko i malo putera i mikserom sjediniti smesu.

### **Savet**

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.