

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.