

Mleveno meso sa jogurtom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenog mesa
- 1 veka glavica crnog luka
- mast
- so
- biber
- ljuta aleva paprika
- peršun
- 2 kašike gustog pirea od paradajza
- 1 kg krompira
- 2 jajeta
- 3 dl jogurta
- 1 kašika brašna

Priprema

Ocistite luk, iseckajte i ispržite ga na masti. Dodajte mleveno meso i pržite na tihoj vatri, oko pola sata. Zatim dodajte i zacine.

Umešajte paradajz, sipajte čašu vode, a onda dodajte očišćen i na kockice isecen krompir. Krckajte 10 minuta.

Posle toga jelo pecite u rerni 30 minuta, a onda prelijte mešavinom jaja, brašna i jogurta. Još malo zapecite. Prijatno!