

Hrskavi užitak sa kremastim krompirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmljeveno meso
- **1** glavicacrnog luka
- **2** kašikesitno sjeckanog peršuna
- **1** cenbijelog luka
- **1** dlmlijeka
- **1** parcestarog hleba
- **1**jaje
- biber
- zacini
- **200** gšunke
- **1** mala teglapecurki
- **1**pavlake za kuwanje

Priprema

Oljušteni krompir iseci na krugove i staviti da se kuva. Mljevenom mesu dodati sitno seckanu glavicu crnog luka, sjeckani cen bijelog luka, jaje, hleb natopljen u mljeku i ocijeen, peršun. U tu smjesu staviti i pecurke dobro ocjeene.

Sve to izmiješati i formirati 8 pljeskavica. Pljeskavice pržiti dok ne porumene sa obije strane i postanu kompaktne. Na tanjur složiti komade šunke, na njih poreati izprženo meso i preliti pavlakom za kuwanje.

Skuvani krompir ispasirati, dodati mlijeko i kašiku margarina i mikserom izmutiti.

Savet

Umjesto kuvanog krompir pirea, prilog je perfektan i ako se kuvani krompir zameni instant pireom.