

## *Hrskavi užitak sa kremastim krompirom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** mljeveno meso
- **1 glavicu** crnog luka
- **2 kašike** sitno sjeckanog peršuna
- **1 cen** bijelog luka
- **1 dl** mlijeka
- **1 parce** starog hleba
- **1** jaje
- biber
- zacini
- **200 g** šunke
- **1 mala tegla** pecurki
- **1** pavlake za kvanje

### **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 mlijeku i ocije?en, peršun. U tu smjesu staviti i pecurke dobro ocje?ene.

Sve to izmiješati i formirati 8 pljeskavica. Pljeskavice pržiti dok ne porumene sa obje strane i postanu kompaktne. Na tanjir složiti komade šunke, na njih pore?ati izprženo meso i preliti pavlakom za kvanje.

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.