

Krompir sa mesom i povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 krompira
- 300 g svinjskog mesa
- 100 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 4 cena belog luka
- 100 g kackavalja
- 1 kašika mešavine suvog biljnog začina
- 1 kašičica bibera
- malosoli
- maloulja
- 300 ml supe

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni i beli luk. Zatim dodati šargarepu i meso pa dinstati uz povremeno dolivanje vode. Na kraju dodati pirinac i začiniti po ukusu.

Krompir iseci na kolutove pa poreati u podmazan vatrostalni sud. Preko rasporediti meso i povrće. Poreati kackavalj isecen na listice i peci na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet