

Meksički složenac od pire krumpira



Evo jedan način kako iskoristiti višak pire krumpira a da nisu njoke ili knedle od šljiva .

SASTOJCI :

400 g sira (gauda)

1,500 kg pire krumpira

500 g mix povrće (smrznuto)

1 kg mljevenog mesa

500 ml vrhnja za kuhanje

1 manja konzerva kukuruza

1 konzerva crvenog graha

3 paprike (crvena , žuta i zelena)

50 g pasirane rajčice

3 češnjaka

2 luka (velika)

1 žlica crvene paprike

$\frac{1}{2}$ žličice papra

$\frac{1}{2}$ žličice čili

1 žličica timijana

1 žica Vegete

1 žličica soli

20 ml ulja

PRIPREMA :

1 . luk oguliti i izrezati na sitne kockice ...

2 . paprike oprati , očistiti te ih izrezati na manje trakice ...

3 . na zagrijanom ulju ispržiti luk , dodati meso te nastaviti dinstati dok meso ne promjeni boju ...

4 . isjeckati ili protisnuti češnja , zatim dodati sve začine te nastaviti dinstati 5 do 8 minuta ...

5 . dodati pasiranu rajčicu , povrće (osim kukuruza i graha) , a zatim dinstati još cca . 5 do 8 minuta te zaliti sa vrhnjem za kuhanje , izmiješati i nastaviti kuhati cca . 5 minuta

6 . probati dali vam je dovoljno začinjeno ...

7 . maknuti sa štednjaka te dodati kukuruze i grah , a zatim sve dobro izmiješati ...

8 . meso s povrćem pretresti u veliku tepsiju , poravnati površinu , pire krumpir izmiješati te ravnomjerno podijeliti po mesu ...

9 . posuti ribani sir po pire krumpiru ...

10 . meksički složenac staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu

na 200 stupnjeva cca . 25 – 30 minuta ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri