



Krompirjeva obara z najboljšo mesno štruco

Skupni čas:
približno 2 uri

Obrok:
kosilo

Porcije:
6–8 porcij

Sestavine:

Za pečenko iz mletega mesa:

500 g mletega svinjskega mesa

500 g mletega govejega mesa

250 g angleške slanine (rezine)

2 žemljici

0,5 dcl mleka

8 jajc

4 stroki česna

1 čebula

1 žlica majarona

1 žlica soli

1 čajna žlička svežih lističev timijana
črni poper (po okusu)

Za prilog:

1 kg krompirja

250 ml sladke smetane (za stepanje)

3 lovorjevi listi

6 zrnč črnega popra

6 zrnč pimenta

6 zrnč rožnatega popra

2 čajni žlički soli

2 žlici gladke moke

1 žlica kisa

Za okras:

Pest nasekljanega kopra

Postopek:

1. Priprava pečenke:

Skuhajte 5 jajc (8 minut v vreli vodi), jih ohladite in olupite. Pečico segrejte na 185 °C. Žemljici narežite na kocke, pokapajte z mlekom in pustite stati.

V skledi zmešajte mleto meso, česen, čebulo, začimbe, zelišča, 2 jajci, 1 rumenjaki in namočeni žemljici. Dobro pregnetite. Na desko položite slanino, nanesite mesno zmes, dodajte jajca in zvijte. Premažite s stepenim beljakom in pecite 50–55 minut.

2. Priprava priloga:

Krompir narežite na kocke, prelijte z vodo (1–1,2 l) in dodajte lovorjev list, sol in začimbe. Kuhajte, dokler ni na pol mehak.

Prilijte smetano in zavrite. Vodo z moko dobro premešajte, dodajte v lonec in kuhajte, dokler se ne zgosti. Odstavite z ognja, dodajte kis in nasekljan koper.

Prilog postrezite z narezano pečenko iz mletega mesa in okrasite s svežim kopro.