

Belo meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kom**belog mesa
- **500 g**mladog krompira
- **1**zelena tikvica - cukini
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- zacin za piletinu

Priprema

Meso preseći na pola posoliti biberiti i posuti zacinom za piletinu. Tikvicu iseci na kolutove, paradajz na komade. U nauljen pleh staviti krompir dodati cukini, paradjz i posuti suvim biljnim zacinom dobro izmešati, staviti meso pokriti alu folijom i peci na 200 stepeni oko 35 minuta, skinuti foliju i vratiti na još 30 minuta.

Savet