

Zapečeno meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g telećeg mesa
- 250 g pilećeg mesa
- 250 g svinjskog mesa
- 100 g kackavalja
- 100 g Moja Kravica krem sira
- 400 g praziluka
- 400 g tikvice
- 400 g plavog patlidžana
- 400 g paprike
- 1 ljuta papricica
- 1 veći paradajz
- 2 jajeta
- malo bibera
- malo soli
- malo ulja

Priprema

Meso bez kostiju iseci na kocke i lagano dinstati na zagrejanom ulju. Povrće ocistiti i oprati. U drugu posudu sipati malo ulja, pa dodati praziluk isecen na komade dužine oko 3 cm. Malo prodinstati i dodati krupno isecenu papriku, plavi patlidžan i tikvice. Nastaviti sa dinstanjem i pri kraju dodati isecen paradajz. Malo prokrckati, ali paziti da povrće ostane celo i po malo cvrsto. Skloniti sa vatre i dodati iseckanu papricicu, posoliti i pobiberiti. Povrće pomešati sa mesom i izruciti u posudu za pečenje. Posebno razmutiti jaja, umešati krem sir i kackavalj isecen na kockice i preliti meso i povrće. Zapeći u rerni da lepo porumeni. Služiti toplo.

Savet