

Bundeva sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g (1 kom)bundeve**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **1šargarepa**
- **200 gpilecih grudi**
- **40 gpirinca**
- **po ukususo i biber**
- **1jaje**

Priprema

Bundevu preseći na pola po dužini malo izdubiti (izvaditi meso). Crni luk iseci na sitno, meso na kockice, šargarepu narendati, pirinac skuvati.

Na ulju popržiti crni luk, dodati šargarepu, dinstati nekoliko minuta, dodati meso, dinstati još malo zatim dodati pirinac, jaje, so, biber i promešati.

Napuniti bundevu staviti u pleh pokriti alu folijom i peci na 200 C, oko 60-70 minuta, skinuti foliju i vratiti na još 20-30 minuta.

Savet