# *Socna muckalica iz rerne*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 veca glavica**crnog luka
- **4**veca krompira
- **1**mlada tikvica
- **2**šargarepe
- **1** pilece belo meso
- **1**karabatak
- **200 g**testenine
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**krem supe od pecuraka
- **3 dl**vode
- **1 dl**mleka
- **1/2 čaše**kisele pavlake

## Priprema

Luk iseckati na rebarca, šargarepu na kolutove, a krompir, tikvicu, belo meso i karabatak na kockice. Zaciniti i dobro promešati. Dodati testeninu i ulje, pa dobro promešati da se zacini i ulje svuda lepo rasporede. Sipati smesu u podmazanu vatrostalnu posudu.

Krem supu iz kesice razmutiti sa mlekom, vodom i kiselom pavlakom, pa preliti preko prethodne smese. Smesa

treba malo da pliva u tecnosti.

Peci oko sat vremena na 200 stepeni.

Ostaviti da se malo ohladi, pa poslužiti.

## Savet