

Letnji rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **7-8 srednjih** krompira
- **2** veće šargarepe
- **5 manjih** paprika
- **1** veci paradajz
- **200 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **maloulja**
- so
- zacín

Priprema

Piletinu iseci na sitne komade. Krompir i šargarepu ocistiti i sitno iseci. Na malo ulja propržiti meso, da promeni boju, posoliti, dodati šargarepu, zatim vodu (2-3 šolje) i krompir. Kuvati dok da omekša. Neka tecnost skoro skroz uvari.

Papriku ocistiti, sitno iseci i dodati pred kraj kuvanja, na 3 minuta. Zaciniti po ukusu.

Prebaciti u vatrostalnu posudu. Paradajz ocistiti, iseci na sitne kockice i staviti preko.

Ulupati jaja, usuti jogurt, izmešati.

I preliti preko paradajza.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet