

Croustade-krustad



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 paket**akora za gibanicu
- **2**veca crna luka
- **1** praziluk
- **3**šargarepe
- **1**veca zelena tikvica (ili **2** manje)
- **1**plavi paradajz
- **400 g**pileceg, svinjskog ili cureceg
- **1 kašicica**provansalskg zacina
- **150ml**maslinovog devicanskog ulja
- **2** paradajza
- **1 šoljica**barenog pirinca

Priprema

Na maslinovom ulju dinstati crni luk i šargarepu, dodati praziluk, plavog paradajza, dinstati još malo, dodati tikvicu i na kraju kada povrce omekša dodati paradajza i mesa. Sacekati malo da se nadev ohladi pa puniti kore na sledeci nacin: Koru podeliti na pola, nadev staviti na pocetku kore, koru posaviti sa obe strane prema unutrašnjosti urolati i reati u pleh u kome cete peci. Kada završite sa punjenjem, svaku krustad premažite uljem odozgo i staviti da se pece u rernu, 250'C dok ne porumeni.

Savet

Za pripremu se koristi ve termiki obraeno meso, ili peeno iki kuvano, a u obzir dolazi bilo koje meso, ja sam u

pripremi koristila svinjske šnicle.