

Meso sa povrćem iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** svinjskih šnicli
- **400 g** krompira
- **1** šoljapirinca
- **1** vezamladog luka
- **1/2** kesesmrzunte mešavine za rusku salatu
- **1/2** šoljeparadajza iz flaše
- **1** kockica za supu
- **1** kašicicamlevenog bibera
- **1** kašicice soli
- **1** kašicicaorigana

Priprema

Staviti pirinac da se kuva 10-ak minuta potom mu dodati mešavinu za rusku salatu. Kuvati još 5 minuta i procediti. Mladi luk ocistiti i iseckati, krompir takoe na kolutove. Sve to sipati u tepsiju prethodno premazanu sa uljem ili mast, pa dodati paradajz i zacine, sve promešati.

Preko staviti meso koje treba iseci na sitnije. Kocku po ukusu istopiti u oko 200 ml mlake vode, pa je preliti preko svega.

Prekriti alu folijom i izbušiti viljuškom na nekoliko mesta. Staviti u rernu zagrejanu na 250 C oko 45 minuta. Kada je se sve ukrckalo, skloniti foliju i zapeci na 200 C.

Meso je mekano, a prilog sa povrćem socan.

Savet

Može se dodati i drugo povrće.