uvec sa heljdom

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1 veci**krompir
- **50 g**pirinca
- **50 g**heljde u zrnu
- **50 g**spanaca
- suvi biljni zacin
- ulje

Preliv:

- **1**jaje
- **malo**mleka
- so

Priprema

Posebno obariti pirinac i heljdu. Spanac kratko blanširati, ocediti i krupno iseci. Krompir oljuštiti i iseci na kocke pa skuvati. Crni luk i šargarepu sitno iseckati i pržiti na ulju dok ne postane staklast. Potom dodati oceen krompir, pirinac, heljdu i spanac. Zaciniti suvim biljnim zacinom i promešati da se sastojci lepo sjedine. Preruciti u zemljani pekac ili odgovarajucu posudu. Jaje umutiti sa malo soli i mlekom pa preliti preko pripremljene smese i zapeci u rerni na 200 stepeni.

Savet

Zemljani peka staviti u hladnu rernu pa potom ukljuiti na 200 da ne bi pukao, ako se stavi u vruu rernu.