

Složenac od povrca i mesa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vezablitve**
- **400 gmlevenog mesa**
- **250 gkrompira**
- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **2 struk**amladog crnog luka
- **3 kašike**ulja
- **1 kašica**asoli
- **1 prstohvat**bibera
- **2**jajeta

Priprema

Pirinac kuvati pet minuta u slanoj vodi. Krompir oljuštiti iseci pa u kljucaloj vodi kuvati oko tri cetiri minuta. Sitno iseckati crni i mladi luk pa propržiti na ulju. Dodati meso i dobro ga upržiti. Zatim dodati sitno iseckanu blitvu. Promešati posoliti pa dinstati oko pet minuta.

U uljem podmazan vatrostalni sud sipati polovinu mesa sa blitvom. Preko nje poreati krompir. Preko krompira staviti pirinac pa malo posoliti. Preko pirinca staviti ostatak mesa pa staviti u rernu da se pece na 200 stepeni.

Nakon pola sata pecenja složenac prelitati umucenim jajima i staviti u rernu da se zapece.

Savet