

Mleveno meso sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **2 cena** belog luka
- **1**šargarepa
- **150 g**zute boranije
- **4**krompira
- **200 gm**leveog mesa
- **500 m**lsoka od paradajza
- **po ukusu**soli
- **po ukus**ubibera
- **po potrebi**ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni i beli luk. Zatim dodati meso, šargarepu, krompir i boraniju. Dinstati pola sata uz dolivanje po malo vode. Zatim dodati sok od paradajza, zaciniti po ukusu i sipati u podmazan vatrostalni sud. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet