

Ekspres ručak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih prsa
- **1 kg** krompira
- **2** veće šargarepe
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** paradajz
- lovorov list
- mešavina začina po želji
- peršunov list
- suvi biljni začini
- biber
- aleva paprika

Priprema

Oljuštiti krompir, iseci na kolutove pa poreati u tepsiju koju ste predhodno premazali sa malo masnoce.

Preko krompira izrendati šargarepu, sipati sitno iseckan beli i crni luk, posoliti mešavinom začina i suvim biljnim začinom.

Belo meso malo prokuvati, iseckati na komade pa poreati preko krompira, začiniti, posoliti, posuti sitno iseckanim peršunovim listom, dodati začini, biber i alevu papriku. Paradajz iseci na kriške ili kolutove pa poreati odozgo.

Kutlacom sipati tecnost u koju se kuvalo meso, dodati malo masnoce po želji i zapeci. Služiti vruce uz turšiju ili svežu salatu.

Savet