

## **Ekspres rucak**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**pilecih prsa
- **1 kg**krompira
- **2 vece**šargarepe
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **1**paradajz
- lovorov list
- mešavina zacina po želji
- peršunov list
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika

### **Priprema**

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

Preko krompira izrendati šargarepu, sipati sitno iseckan beli i crni luk, posoliti mešavinom zacina i suvim biljni zacinom.

Belo meso malo prokuvati, iseckati na komade pa poreati preko krompira, zaciniti, posoliti, posuti sitno iseckanim peršunovim listom, dodati zacin, 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 vruće uz turšiju ili svežu salatu.

### **Savet**