

Složenac sa prazilukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Glavni sastojci:

- **3 (oko 750 g)**veca praziluka
- **300 gmlevenog mesa**
- **malosoli**
- **malobibera mlevenog**
- **2 dlkisele pavlake**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**
- **50 g**punomasnog trapist sira
- **2jajeta**

Priprema

Praziluk oprati pod tekucom vodom, odstraniti prvi sloj, odrezati koren i deo lišca koji je malo sasušen. Nakon cišćenja dobila sam kolicinu od 550 g praziluka.

Zarezati praziluk po dužini prvo na pola pa na cetvrtinge.

Praziluk iseci na tanke kockice.

U tiganj staviti malo ulja i propržiti praziluk 10-ak minuta, samo toliko da postane staklast, posoliti i pobiberiti.

Istovremeno u drugom tiganju na malo ulja propržiti mleveno meso, posoliti i pobiberiti i pržiti dok voda ne ispari oko 15 minuta.

Prženo mleveno meso dodati u prženi praziluk i izmešati.

U vatrostalnu ciniju staviti malo ulja i mešavinu praziluka i mlevenog mesa. Jaje umutiti sa kiselom pavlakom dodati malo suvog biljnog zacina i tu mešavinu preliti preko praziluka i mlevenog mesa.

Zagrejati rernu na 190 stepeni i staviti složenac da se zapece u rerni 20 minuta. Sir narezati na sitne kockice. Vatrostalni sud izvaditi iz rerne, kockice sira rasporediti po pavlaci i vratiti u rernu još 5 minuta da se peče, odnosno da se sir rastopi.

Savet

Praziluk spremjen na ovaj nain je veoma ukusan. Kao mala nisam volela praziluk na mamin nain. Tatin prijatelj iz Niša me nauio na ovaj nain spremanja praziluka i ja sam mu na tome veoma zahvalna..