

Ciganska tava



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za pripremu:

- **200** g junece krtine
- **350** g kackavalja
- **500** g mlevenog svinjskog buta
- **2** dl vode
- **2** dl paradajz soka
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog začina

Za prilog:

- **1** čaša od jogurta i pirinča
- **1-2** cenabelog luka
- **2** kašikice suvog biljnog začina

Priprema

Krtinu iseci na kocke. Kackavalj takođe iseci na veće kockice. Mleveno meso posoliti, pobiberiti i izmešati. Praviti loptice veličine oraha i u sredini svake staviti kocku kackavalja.

U tiganju na malo ulja propržiti kuglice od mlevenog mesa.

Propržiti i kocke junece krtine.

Vatrostalnu ciniju pouljiti pa u nju presuti proprženo meso. Dodati preostale kocke kackavalja.

Preliti sa 2 dl vode i 2 dl kivanog paradajza.

Peci u rerni na 200 stepeni 45 minuta.

Kada je gotovo servirati i služiti uz pirinac (pirinac skuvati a zatim ga propržiti sa belim lukom i 2 kašikice zacina).

Savet