

## ***Djuvec sa povrćem i mesom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 glavice** crnog luka
- **800 g** krompira
- **500 g** svinjskog mesa
- **150 g** pirinca
- **200 g** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckati i dinstati na ulju, dodati meso iseceno na kocke, mešavinu zacina, biber i posle 30 minuta skloniti sa šporeta. Krompir iseci na kolutove, šargarepu izrendati, a šampinjone iseckati na listice. U podmazan vatrostalni sud poreati polovinu krompira, preko staviti izdinstano meso sa lukom, pirinac, šargarepu, šampinjone, pa poreati preostali krompir. Sipati 200 ml vode i peci 45 minuta na 200 C.

### **Savet**