

Šarena junetina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **200** g junetine
- **400** g spanaca
- **1** šoljica pirinca
- **3-4** jajeta
- začini po želji

Priprema

U tiganju izdinstajte junetinu isecenu na sitne kockice sa crnim lukom. U međuvremenu obarite odvojeno pirinac i spanac. Kad bude gotovo, zajedno sa pirincem i spanacem prebaciti sve u šerpu ili pleh (ili zemljani sud), fino rasporediti, odozgo razbijte 3-4 jajeta po želji i zapecite u rerni. Prijatno!

Savet