

Bundeva sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g (1 kom)** bundeve
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **200 g** pilecih grudi
- **40 g** pirinca
- **po ukusu** so i biber
- **1** jaje

Priprema

Bundevu preseći na pola po dužini malo izdubiti (izvaditi meso). Crni luk iseci na sitno, meso na kockice, šargarepu narendati, pirinac skuvati.

Na ulju popržiti crni luk, dodati šargarepu, dinstati nekoliko minuta, dodati meso, dinstati još malo zatim dodati pirinac, jaje, so, biber i promešati.

Napuniti bundevu staviti u pleh pokriti alu folijom i peći na 200 C, oko 60-70 minuta, skinuti foliju i vratiti na još 20-30 minuta.

Savet