

Socna muckalica iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **veca** glavica crnog luka
- **4** **veca** krompira
- **1** **mlada** tikvica
- **2** **šargarepe**
- **1** **pilece** belo meso
- **1** **karabatak**
- **200 g** **testenine**
- **1** **kašičica** soli
- **1** **kašičica** bibera
- **1** **kašičica** suvog biljnog začina
- **1** **kašičica** bosiljka
- **1** **dl** **ulja**
- **1** **kesica** krem supe od pecuraka
- **3** **dl** **vode**
- **1** **dl** **mleka**
- **1/2** **čaše** kisele pavlake

Priprema

Luk iseckati na rebarca, šargarepu na kolutove, a krompir, tikvicu, belo meso i karabatak na kockice. Začiniti i dobro promešati. Dodati testeninu i ulje, pa dobro promešati da se začini i ulje svuda lepo rasporede. Sipati smesu u podmazanu vatrostalnu posudu.

Krem supu iz kesice razmutiti sa mlekom, vodom i kiselom pavlakom, pa preliti preko prethodne smese. Smesa

treba malo da pliva u tecnosti.

Peci oko sat vremena na 200 stepeni.

Ostaviti da se malo ohladi, pa poslužiti.

Savet