

# **Dobar rucak**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g**karfiola
- **100 g**šargarepe
- **100 g**krompira
- **100 g**celera
- **100 g**graška
- **100 g**zelene boranije
- **3** glavice crnog luka
- **500 g**mlevenog juneceg mesa
- **100 g**slanine
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

### **Za preliv:**

- **2** jajeta
- **2 d**lmleka
- **200 g**ackavalja

## **Priprema**

Krompir, šargarepu i celer iseckati na kockice, a karfiol iscepkatiti na sitnije komadice. Šargarepu, celer, grašak, karfiol i boraniju staviti da se kuva, pa za 15 minuta dodati i krompir. Skuvati, zaciniti i ocediti. Crni luk iseckati sitno kao i slaninu. Upržiti crni luk, pa dodati mlevenu junetinu i slaninu. Zaciniti i upržiti. U

odgovarajucu tepsiјu staviti povrce, a preko njega upрženo meso. Sve to preliti umucenim jajima i mlekom. Peci 10 minuta na 200 C, pa posuti rendanim kackavaljem i zapeci još 5 minuta.

### **Savet**