

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 dl** mleka
- **200 g** kackavalja

Priprema

Krompir, šargarepu i celer iseckati na kockice, a karfiol iscepcati 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 tepsiju staviti povrce, a preko njega uprženo meso. Sve to preliti umucenim jajima i mlekom. Peci 10 minuta na 200 C, pa posuti rendanim kackavaljem i zapeci još 5 minuta.

Savet