

## *Red krompira, red tikvica...*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenog mesa
- **500** gkrompira
- **1** veca tikvica
- **2** šargarepe
- **1** **glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **1** **kašik**azacinskog bilja
- **1** **kašik**aseckanog peršuna
- **3** **kašike**ulja
- **1/2** **kašice**bibera

#### **Za preliv:**

- **2**jajeta
- **2** dl mleka
- **1** **čašajogurta**
- **malosoli**
- **malozacinskog bilja**

### **Priprema**

Crni luk iseci na kockice i propržiti ga sa uljem. Dodati mleveno meso i zajedno upržiti dok meso ne promeni boju. Posoliti i dodati zacine. Krompir ocistiti i iseci na kolutove. Tikvicu i šargarepu oguliti i iseci na kolutove. Re?ati: Krompir po neki kolut šargarepe, nepravilno rasporo?en, mleveno meso, tikvice sve dok ne potrošite sve sastojke. Umutiti jaja sa mlekom, jogurtom, dodati zacine i preliti preko jela.

Peci u rerni na 200 C 45 minuta. Izvaditi iz rerne i posuti svežim peršunom i servirati.

Prijatno.

**Savet**