

## Mešano povrce sa junetinom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400** g juneceg mesa
- **1** strukpraziluka
- **1** kesazamrznute mešavine povrca za rusku salatu
- **8**srednjih krompira
- **1** šoljicapirinca (mala)
- **2** kašikezacina od sušenog povrca
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **po ukusu**morske soli
- **1** kašikamaslinovog ulja
- **1** l vode

### Priprema

Meso iseci na kockice i staviti u vatrostalnu ciniju podmazanu maslinovim ulje, dodati praziluk secen na kolutice i staviti u zagrejanu rernu da se malo zapece, nekih desetak minuta. Izvaditi iz rerne.

Dodati zamrznutu mešavinu povrca, krompir isecen na sitne kockice i pirinac.

Pomešati zacine i vodu, oko 1 litar, i preliteri pripremljeno povrce da ogrezne.

Ponovo vratiti u zagrejanu rernu da povrce i meso omekšaju i da se zapece.

Služiti kao glavno jelo. Prijatno!

**Savet**