

Mešano povrce sa junetinom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** juneceg mesa
- **1 struk** praziluka
- **1 kesazamrznute** mešavine povrca za rusku salatu
- **8 srednjih** krompira
- **1 šoljica** pirinca (mala)
- **2 kašike** zacina od sušenog povrca
- **1 kašica** cibelog luka u prahu
- **po ukusu** morske soli
- **1 kašika** maslinovog 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 preliti pripremljeno povrce da ogrezne.

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

Služiti kao glavno jelo. Prijatno!

Savet