

Veseli ručak



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog mesa
- **2 samlevene glavice** crnog luka
- **1** rendana šargarepa
- **1** crvena secena paprika
- **1** isecen paradajz
- **malo** seckanih perca od luka (ne mora)
- **malo** seckanih crnih maslina
- **2** celajajeta
- **1** dlmleka
- **po želji** soli
- **po želji** suvog biljnog zacina
- **po želji** bibera

Priprema

Meso i crni luk samleti, dodati rendanu šargarepu, paradajz i papriku secenu na tanke rezance, ako imate mladi luk iseckati zajedno sa percem. Sve lepo izmešati i zaciniti željenim zacинима.

Izruciti smesu u dublji sud za pecenje (nauljiti ga malo) i prekriti folijom za pecenje. Peci u zagrejanom rerni na 200 stepeni oko 20 minuta sa folijom, zatim je skinuti, posuti meso maslinama (mogu se staviti kiseli krastavci umesto maslina) i vratiti da se pece bez folije 15-tak minuta.

Kada je meso gotovo, izvadite i prelitati sa umucenim jajima sa mlekom. Zapeci još 5 minuta pa izvaditi iz rerne.

Savet