

Letnji rucak



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **7-8 srednjih**krompira
- **2 veće**šargarepe
- **5 manjih**paprika
- **1 veci**paradajz
- **200 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **maloulja**
- so
- zacin

Priprema

Piletinu iseci na sitne komade. Krompir i šargarepu ocistiti i sitno iseci. Na malo ulja propržiti meso, da promeni boju, posoliti, dodati šargarepu, zatim vodu (2-3 šolje) i krompir. Kuvati dok da omekša. Neka tecnost skoro skroz uvri.

Papriku ocistiti, sitno iseci i dodati pred kraj kuvanja, na 3 minuta. Zaciniti po ukusu.

Prebaciti u vatrostalnu posudu. Paradajz ocistiti, iseci na sitne kockice i staviti preko.

Ulupati jaja, usuti jogurt, izmešati.

I preliti preko paradajza.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet