

Meso na kocki



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tikvica
- **5** krompira
- **2** jajeta
- **30 g** sir mediterana
- **1/2** **čaše** kiselog mleka
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomuskatnog** oraščic
- **maloorigana**
- **100 g** kackavalja

Za preliv od mesa:

- **3 šnicles**vinjskog mesa
- **3 šnicle**juneceg buta
- **1 glavica** crnog luka
- **1 kašicica** brašna
- **1 kašicica** crvene slatke paprike

Priprema

Prvo tikvice i krompir oljuštite, zatim ih izrendati i staviti sat vremena da se ocedi. U seckalicu staviti jaja, sir, origano, muskatnog oraščic, suvog biljnog zacina i kiselo mleko. Sve to lepo sjediniti. U tu smesu dodati malo ulja, staviti izrendani krompir i tikvice. I promešati. Izliti u pleh i pecite 40 minuta na 180 stepeni.

Za to vreme u tiganju na malo ulja propržiti crni luk i dodati iseckano meso na kockice. I dinstati 30ak minuta. Pri kraju dodati kašiku brašna i crvene slatke paprike.

Kada je podloga od tikvica i krompira pri kraju prekriti je izrendanim kackavaljem i vratiti u rernu da se sir otopi.

Gotovu podlogu iseci na kocke. I služiti, na tanjir staviti jednu kocku, a preko preliv od mesa.

Savet

Služiti uz paradajz salatu. Prijatno