

## *Peceno povrce sa mlevenim mesom*



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** mlevenog mesa
- **1** šargarepa
- **1** manja tikvica
- **1** paprika
- **70 g** kukuruza šecera
- **50 ml** kisele pavlake
- **50 ml** supe iz kesice
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** korijander
- **po potrebi** so
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

U nauljenom tiganju propržite sitno iseckani luk pa mu dodajte mleveno meso. Promešajte i još malo propržite uz dodatak soli, bibera i malo mlevenog korijandera, pa presipajte u blago nauljenu tepsiju. U međuvremenu obarite na kolotovce iseckanu papriku i šargarepu, a kad povrce malo omekša, dodajte kukuruz šecerac. Obareno povrce rasporedite preko mlevenog mesa pa dodajte i iseckanu tikvicu mešavinom pavlake i supe, prelijte meso i povrce i pecite u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**