

Mleveno meso sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** šargarepa
- **150** g žute boranije
- **4** krompira
- **200** g mleveog mesa
- **500** ml soka od paradajza
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po potrebi** ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni i beli luk. Zatim dodati meso, šargarepu, krompir i boraniju. Dinstati pola sata uz dolivanje po malo vode. Zatim dodati sok od paradajza, začiniti po ukusu i sipati u podmazan vatrostalni sud. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet