

Brzinski rucak



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** krompira
- **1** plavi paradajz
- **1** tikvica
- **200-300 g** suvog mesa
- **200-300 g** slanine
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** ulja

Priprema

Povrce ocistiti i iseckati. Suvo meso i slaninu iseci na komade željene velicine. Pekac ili dublji pleh podmazati uljem. Rasporediti zatim povrce, suvo meso i slaninu. Posoliti po ukusu (pošto je suvo meso vec slano ne treba dodavati mnogo soli).

Po dnu pekaca naliti vrlo malo vode, pa pekac prekriti alu folijom i peci u reni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet