

# **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 ukususoli**
- **po potrebiulja**

## **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**