

Mirin šareni lonac - Korak po korak



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **105 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 mala glavica** crvenog luka
- **200 g** krompira
- **250 g** svežeg kupusa
- **još 3 lista** svežeg kupusa
- **250 g** gotkoštenog pileceg batka sa karabatkom
- **100 g** cukini tikvica
- **100 g** šargarepe
- **50 g** sveže paprike
- **malo** soli
- **malobibera** mlevenog
- **maloulja**
- **malomasti**

Priprema

Crveni luk oljuštiti i sitno iseckati. Krompir oljuštiti, oprati i iseci na osmine. Sveži kupus iseci na krupniju parcad. Šargarepu oljuštiti, oprati i iseci na manje dugoljaste komade. Tikvicu – cukin oprati i iseci na kolutove. Papriku oprati, ocistiti od semenki i iseci na vecu parcad. Skinuti kožicu sa batka i karabotka. Zemljanu posudu namazati sa tankim slojem masti. Slaganje povrca i mesa u zemljanu posudu korak po korak. Na dno staviti iseckani crveni luk.

Na luk složiti pola pripremljene kolicine krompira te malo posoliti.

Na krompir staviti pola pripremljene kolicine isecenog svežeg kupusa, malo posoliti, pobiberiti i poprskati sa

malo ulja.

Meso posoliti i rasporediti po svežem kupusu. Na meso staviti preostalu kolicinu pripremljenog krompira, malo posoliti.

Na krompir staviti preostalu kolicinu pripremljenog svežeg kupusa, malo posoliti, pobiberiti i poprskati sa malo ulja. Na kupus staviti pripremljenu tikvicu, šargarepu i svežu papriku i malo posoliti.

Sve pokriti sa listovima kupusa, dobro rukama pritiskati da se svi sastojci sjedine i zgusnu, te poprskati sa malo ulja.

Zemljanu posudu poklopiti i staviti u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci poklopljeno 90 minuta. Zemljanu posudu izvaditi iz rerne (rernu ne gasiti) proveriti iglom da li je šargarepa mekana (šargarepi treba najviše vremena da omekša). Ako nije onda poklopljeni zemljani sud vratiti u rernu dok šargarepa ne omekša. Meni je šargarepa omekšala za 90 minuta.

Savet

Evo još jednog predivnog jela po receptu moje prijateljice Mire, koji sam nazvala "Mirin šareni lonac - Korak po korak". Raznovrsno povre i meso dinstaju se u sopstvenom soku u poklopljenoj zemljanoj posudi cca 90 minuta u rerni na 190 stepeni.