

Zapečena kinoa sa slaninom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** kinoa
- **100 g** slanine (iseckane)
- **150 g** belog mesa
- **1 mlad** crni luk
- **1** šargarepa
- **2-3** sveže paprike
- **1** paradajz
- **100 ml** neutralne pavlake
- **2** jajeta
- **po želji** so
- **po želji** bibera
- **po želji** kurkuma

Priprema

Skuvati kinou u 300ml vode. Propržiti slaninu, meso luk i šargarepu nekoliko minuta.

Dodati papriku i začine po ukusu.

Zatim sve to staviti u pleh, a preko toga sipati kinou.

Preko kine narezati paradajz, umutiti jaja i pavlaku i zaciniti po ukusu i preliteri po vrhu. Peci u zagrejanor rerni oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Prijatno