

Krompir, šargarepa, tikvica i belo meso



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgmladog krompira**
- **1 vecašargarepa**
- **1 vecamlada tikvica**
- **300-400 gpileceg belog mesa**
- **maloulja**
- so
- zacini

Priprema

Meso iseci na sitne komade. Krompir oguliti i iseci. Šargarepu i tikvicu ocistiti i iseci na sitne komade.

Na malo ulja propržiti meso, da promeni boju, posoliti, dodati šargarepu, zatim jednu šolju vode i prodinstati. Usuti još malo vode, dodati krompir, kratko prokuvati i dodati tikvicu i zacin. Tecnost treba skoro skroz da uvri.

Prebaciti povrce u vatrostalnu posudu. Posuti origanom (po ukusu, može i ne mora) i staviti malo ulja.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C. Poslužiti toplo uz salatu. Prijatno!

Savet