

Zapečeno povrce sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** svinjskog mesa od buta
- **po potrebi** voda
- **po potrebi** mast
- **700 g** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **5** cena belog luka
- **2** veće šargarepe
- **1** srednja tikvica
- **oko 200 ml** vode za povrce
- **po ukusu**
- **po ukusu** beli biber
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** ružmarin

Priprema

Meso iseci na šnicle, dodati vodu i mast. Dinstati meso dok ne omekša. Skloniti sa strane. Krompir, šargarepu i crni luk oljuštiti, oprati i iseci na šnite. Beli luk oljuštiti i ostaviti cele komade. Tikvicu oljuštiti i iseci na kolutove. U tepsiju staviti povrce.

Zatim dodati začine, vodu i masnocu u kojoj se dinstalo meso. Izmešati. Povrce staviti u zagrejujućoj rerni na 200 C i peći oko 30 minuta.

Kad povrce omekaša rasporediti šnicle i zapeci još oko 10-15 minuta.

Služiti toplo jelo uz sezonsku salatu!

Savet