

Grčki ?uvec



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g svinjskih šnicli
- 2 kašike zacina (za grilovano meso)
- 5 kašika ulja
- 1 crvena paprika
- 1 zelena paprika
- 400 g belog kupusa
- 1 kašika sušenog ruzmarina
- 25 g brašna
- 250 ml mleka
- 300 g instant supe od povrca
- so
- 200 g feta sira
- masnoca za kalup

Priprema

Opere se meso, osuši i isecka na trake. Dodati mu zašin za grilovano meso i cetiri kašike ulja, poklopti i ostaviti da stoji u frižideru oko 2 h.

Takodje se na trake iseku paprike i beli kupus, a krompir na kolutove.

Rastopi se puter i doda se ruzmarin, zatim se to pospe brašnom i proprži. Uz mešanje dodaje se mleko i supa, ostavi se da prokljuca i još krcka oko 5 minuta.

Meso se zatim isprži u tiganju 3-4 minuta, a u toj istoj masnoci se proprži krompir, dok ne dobije zlatno smeđu boju.

Zagreje se kašika ulja u drugom tiganju i u njemu se oko 5 minuta, pece parika i kupus i posoli po želji.

Zatim se u podmazan kalup za djuvec redja krompir, meso, povrce, feta sir i pripremljen sos.

Sve peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 30 miuta.