

Zeleni složenac



Sastojci

Potrebno je:

- 800 g oljuštenog, obarenog krompira
- 300 g spanaca
- 300 g pecuraka
- 300 g seckanog belog mesa (može i šunka)
- 2-3 cena belog luka
- 1 praziluk
- 2 dl kisele pavlake

Za preliv:

- 2 jajeta
- 2 kašike brašna
- 2 dl jogurta
- so
- biber
- seckan peršun

Priprema

Izdinstati praziluk, beli luk i meso, nakon par minuta dodati pecurke i spanac, posoliti i pobiberiti. Umešati pavlaku.

U podmazanu vatrostalnu ciniju, reati krompir, preko fil, i sve preliti umucenim prelivom.

Peci oko 30 minuta dok ne porumeni.