

## **uretina sa krompirom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** cureceg mesa
- **8 srednjih krompira**
- **4 šargarepe**
- **vezazeleni**
- **2 kašikesuvog biljnog zacina**
- **100 ml** ulja

### **Priprema**

Staviti šargarepu, curece meso (belo, krilca, batake ili karabatke šta imate), vezu zeleni u lonac sa vodom. Kuvati oko 60 min na tihoj vatri, a potom izvaditi meso. U supu dodati malo zacina, soli, bibera i rezanaca. U nauljenu vatrostalnu posudu za rernu (ili djuvec) staviti curece meso sa krompirom isecenim na kriške. Posuti sa još malo ulja i dodati zacin na curetinu i krompir. Peci za 180-200 stepeni oko 35 minuta. Ne morate otvarati cesto rernu, samo kada okrećete meso. Ostaviti još 10 minuta da odstoji. P.S. Ovo je vrlo jednostavno jelo, koje ne zahteva previše brige (gledanja), a ceo rucak je gotov. Prijatno:)

### **Savet**

Ovo je bio moj poetnicki recept, tako da mogu i neiskusne domacice da ga koriste :) Isti postupak možete uraditi i sa piletinom :)