Vojvoanski rucak



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa (po želji)
- **150 g**crnog luka
- **50 g**šargarepe
- **1**beli luk
- **200 ml**paradajiz pirea
- **150 g**slanine domace
- **1 dl**ulja
- zacin

Priprema

Iseckamo crni luk na kockice srednje velicine i stavimo da se dinsta.

Izrendamo šargarepu i kad je dinstanje na pola gotovo dodamo da se zajedno dinstaju.

Dodajemo mleveno meso i ostavljamo da se sjedini.

Iseckamo slaninicu na sitne kockice i stavimo da se prži u tiganj, kad je pri kraju dodamo beli luk seckan na kolutice da dobije bolji miris i ukus, zatim dodamo to u šerpu sa mesom.

Zatim serviramo, ja sam ovog puta uz pire krompir uz koji ide najbolje ovaj rucak.

Savet

Stare bake su uvek uz pire krompir stavljali ovo jelo, ali može da ide uz pirina i testeninu...