

Složenic sa prazilukom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **3 (oko 750 g)**veca praziluka
- **300 g**mlevenog mesa
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **2 dl**kisele pavlake
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**
- **50 g**punomasnog trapist sira
- **2**jajeta

Priprema

Praziluk oprati pod tekucom vodom, odstraniti prvi sloj, odrezati koren i deo lišca koji je malo sasušen. Nakon čišćenja dobila sam kolicinu od 550 g praziluka.

Zarezati praziluk po dužini prvo na pola pa na četvrtine.

Praziluk iseci na tanke kockice.

U tiganj staviti malo ulja i propržiti praziluk 10-ak minuta, samo toliko da postane staklast, posoliti i pobiberiti.

Istovremeno u drugom tiganju na malo ulja propržiti mleveno meso, posoliti i pobiberiti i pržiti dok voda ne ispari oko 15 minuta.

Prženo mleveno meso dodati u prženi praziluk i izmešati.

U vatrostalnu ciniju staviti malo ulja i mešavinu praziluka i mlevenog mesa. Jaje umutiti sa kiselom pavlakom dodati malo suvog biljnog zacina i tu mešavinu preliti preko praziluka i mlevenog mesa.

Zagrejati rernu na 190 stepeni i staviti složenac da se zapece u rerni 20 minuta. Sir narezati na sitne kockice. Vatrostalni sud izvaditi iz rene, kockice sira rasporediti po pavlaci i vratiti u rernu još 5 minuta da se pece, odnosno da se sir rastopi.

Savet

Praziluk spremljen na ovaj način je veoma ukusan. Kao mala nisam volela praziluk na mamin način. Tatin prijatelj iz Niša me naučio na ovaj način spremanja praziluka i ja sam mu na tome veoma zahvalna..