

Bijelo meso sa brokulama i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesabrokulija
- **700 g**bijelog mesa
- **4**krompira
- **1** teglapicuraka
- **1**pavlaka za kuvanje
- ulje od suvog groža

Priprema

Brokule skuvati dok se ne omeksaju, nekih 15 minuta, pa kad se skuvaju, ocijediti ih i u posudu ih preliti sa pavlakom za kuvanje.

Bijelo meso oprati i dobro osušiti. Krompir oljuštiti, oprati, iskidati na manje komadice. Zatim sve to poreati u vatrostalnu posudu ili pleh koji je prije toga nauljen. Prvo staviti meso, pa s jedne strane brokule, a sa druge krompir.

Peci pola sata do 45 minuta i krompir malo duže ostaviti da se lijepo ispece.

Savet

Peurke se mogu staviti dodatno, ali i nije potrebno. Umjesto obinog ulje, po mogunosti koristiti ulje od suvog groža.