

Šarena fritata sa povrćem i mešanim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** crnog luka
- **200 g** tikvica
- **300 g** šargarepe
- **250 g** graška
- **250 g** krompira
- **100 g** šampinjona
- **100 g** bukovaca
- **100 g** kukuruza šećerca
- **100 g** crvenog pasulja iz konzerve
- **1** cenbelog luka
- **400 g** mljevene junetine
- **200 g** belog pileceg mesa
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **250 ml** mleka
- **50 ml** kisele pavlake
- **3** jajeta

Priprema

Tikvice narendati, posoliti i ostaviti da puste vodu. Obariti grašak, šargarepu i krompir. Na maslacu ispržiti sitno seckan crni luk i junetinu dok ne promeni meso boju. U drugoj šerpi, takođe na maslacu, ispržiti belo meso narezano na kockice, kad je gotovo, naliti ga pavlakom za kuvanje. Obe vrste pecurki naseci na kockice. Sjediniti svo povrće, pecurke, crveni pasulj, šećerac, oceene tikvice, zgnjeceni cen belog luka i dobro promešati. Dodati obe vrste mesa, popraštiti suvim biljnim zacinom i pobiberiti. Po ukusu dodati zacinsko bilje. Lagano izjednaciti, pa preruciti u vatrostalnu ciniju i zapeci u zagrejanjoj rerni. Za to vreme, umutiti jaja sa mlekom i

kiselom pavlakom i preliteri fritatu. Peci dok se ne uhvati lepa korica.

Savet