

# *Šarena fritata sa povrcem 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 šecerca
- **100** g crvenog pasulja iz konzerve
- **1** cenbelog luka
- **400** g mljevene junetine
- **200** g belog pileceg mesa
- **200** ml pavlake za kuhanje
- **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. Udrugoj šerpi, takoe na maslacu, ispržiti belo meso narezano na kockice, kad je gotovo, naliti ga pavlakom za kuhanje. Obe vrste pecurki naseći na kockice. Sjediniti svo povrće, pecurke, crveni pasulj, šecerac, oceene tikvice, zgnjeceni cen belog luka i dobro promešati. Dodati obe vrste mesa, poprašiti suvim bilnjim zacinom i pobiberiti. Po ukusu dodati zacinsko bilje. Lagano izjednaciti, pa preruciti u vatrostalnu ciniju i zapeci u zagrejanoj rerni. Za to vreme, umutiti jaja sa mlekom i

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

## Savet