

Savršeni mix



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**krompira
- **100 g**šargarepe
- **200 g**brokolija
- 4pilece šnicle
- 1pavlaka
- 2jajeta
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje
- voda

Priprema

Krompir i šargarepu oljuštiti i iseci na kolutove i prokuvati. Brokoli blanširati takoe. Šnicle izlupati i zaciniti. U nauljenu vatrostalnu posudu poreati krompir i šargarepu, preko staviti pilece šnicle, a zatim i blanširan brokoli. Naliti malo vodom i kratko zapeci. Pomešati pavlaku i jaja i sipati preko svega i peci još 10 minuta.

Savet

Ovo jelo može se pripremati od bilo koje vrste mesa... Vrlo je ukusno i sa mlevenim mesom.