

Prolečni djuvec

Ovo jelo se ne sprema brzo, treba malo krckanja, ali je i vise nego ukusno!



1 Jednu glavicu luka sitno iseckati i proprziti na malo ulja. Dodati mleveno meso, malo vegete i bibera i prziti kratko.

2

3

4

5

6 Dno vatrostalne posude ili prave posude za djuvec podmazati uljem i posuti lukom secenim na reznjeve.

7

8

9

10

Sastojci:

mlevenog mesa 300 g

crnog luka 2 glavice

povrca za djuvec 1 kesica

pirinca 1 soljica

pasiranog paradajza 1 soljica

krompira 1/2 kg

soli, bibera po ukusu

ulja malo

11 Staviti preko pola kesice mesavine povrca, posuti sa malo pirinca i dodati drugu polovinu povrca.
Dodatno posoliti.

12

13

14

15

16 Na to rasporediti mleveno meso i preko poredjati kolutove krompira.

17

18

19

20

21 Feliti sa malo pasiranog paradajza i poprsakit sa malo ulja. Poklopiti i peci na jakoj vatri pola sata, i zatim jos sat i po na 150 stepeni.

Napomena:

Posluzite uz sezonsku salatu, najbolje toplo