**Pureća prsa „Zagorski bregi“ s rustikalnim krumpirom**

Sastojci za 10 osoba

180 dag purećih prsa

40 dag tikvica

150 dag krumpira

20 dag slanine

30 dag ljubičastog luka

Sol, papar

Priprema:

Pureća prsa narežite i istucite batom za meso.

Na začinjeni odrezak stavite naribanu začinjenu i ocjeđenu tikvicu. Krumpir narežite na listiće u ljusci začinite solju i paprom te dodajte ljubičasti luk narezan na listiće i slaninu narezanu na kockice. Pecite na 180 stupnjeva do 80 posto.

Meso prepecite sa svih strana ali da iznutra ostane sirovo.

Na kraju zagrijte pečnicu i sve zajedno pecite na 200 stupnjeva još 7 minuta.