

## *Zapečen krompir sa paprikom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **potrebno je**

- **3** vecacrna luka
- **6** paprika
- **1 kg** krompira
- so

### **Priprema**

Luk iseckati na sitno, paprike na vece kocke, krompir na tanke kolutove. Luk popržiti na ulju dodati papriku so i dinstati kad napola omekša, dodati krompir, posoliti, pomešati, uliti u nauljen pleh doliti 1,5 dl vode staviti foliju i peci na 200 stepeni 30 minuta. Skinuti foliju i peci još 15 minuta.

### **Savet**