

Peceni krompir sa povrcem i slaninom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **2 glavicecrnog luka**
- **1 cenbelog luka**
- **3 šargarepe**
- **2paprike**
- **1 manja tikvica**
- **3paradajza**
- **2 kriškedimljene slanine**
- **maloperšuna**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 cašavode**
- **1,5 cašaulja**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kriške. Takoe pripremiti i ostalo povrce i iseci ga na krupnije. Dodati sve u pleh, preliti vodom i uljem. Dodati zacine i iseckan peršun.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 250 C. Kada je na pola gotovo (kada je voda isparila), dodati iseckanu slaninu na kockice i smanjiti temperaturu na 220 C.

Savet