

Zapečeno povrce sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **600 g** brokoli
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** kobasica po izboru
- **100 g** pirinca
- **po ukusu** soli

Za preliv:

- **3** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **po želji** zacin
- **po ukusu** susam

Priprema

Krompir obariti. Brokoli blanširati. Svo povrce pomešati i dodati obaren pirinac. Dodati seckanu kobasicu, zaciniti po ukusu i rasporediti u podmazan pleh ili vatrostalnu ciniju. Sve preliteri umucenim prelivom od jaja i pavlake i posuti susamom. Peci na 200 C, oko 20 minuta.

Savet