

## ***Tatin veganski buckuriš iz rerne***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** krompira
- **200 g** šargarepe
- **700 g** šampinjona
- **700 g** jabuka
- **700 g** bundeve
- **1** dlulja

### **Priprema**

Oljuštiti krompir i iseci na krupnije komade i posoliti. Staviti u nauljenu tepsiju, zatvoriti alu-folijom i staviti u rernu 40 minuta na 180 stepeni.

Nakon toga izvaditi tepsiju i otklopiti alu-foliju, dodati šampinjone i šargarepu, na kriške isecenu bundevu i jabuke. Opet zatvoriti alu-folijom, i vratiti u rernu još 40-tak minuta, ili dok sve ne bude gotovo (proveriti viljuškom).

### **Savet**

Jesti sa uživanjem u društvu dragih osoba!