

Peceno povrce na vodi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3-4 krompira
- 2 šargarepe
- 300 g šampinjona
- 2 paprike šilje
- 2-3 tikvice
- 3 cenabelog luka
- 0,5 dl vode

Priprema

Oljuštiti krompir, šargarepu i iseci na kolutove, beli luk sitno iseckati i sve staviti u vatrostalnu posudu, dodati so i suvi buljni zacin. Preliti sa 0,5 dl vode. Prekriti folijom i peci na 220 stepeni 30 minuta. Paprike posebno ispecite na ringli i oljuštite.

Za to vreme iseci šampinjone na cetvrtine, tikvice na kolutove. Po isteku 30 minuta izvaditi povrce iz rerne dodati tikvice i šampinjone, vratiti foliju i nastaviti sa pecenjem još 15-tak minuta na istoj temperaturi.

Savet

Prijatno