

Povrce sa krekerima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **4** krompira
- **1 koren** cvekle
- **1** paprika
- **1 koren** celera
- **100 g** krekeri
- **40 g** maslaca
- **po potrebi** soli
- biber
- **maloulja**
- seckani peršun

Priprema

Očišćeno povrće iseci na kocke, a crni luk sitno iseckati. U tiganj sipati malo ulja, ubaciti crni luk, a zatim i ostalo povrće. Propržiti ga, posoliti, pobiberiti, pa nastaviti sa prženjem još desetak minuta na srednjoj vatri. Slani krekeri krupno izdrobiti i pomešati sa rastopljenim maslacem. Sud za pečenje podmazati preostalim maslacem i ubaciti povrće. Krekeri sa maslacem posuti preko povrća. Peci u rerni na 170 stepeni dok površina dobije reš boju. Ukrasiti peršunom ili celerom.

Savet