

Kolenica sa krompirom iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**mesnata svinjska kolenica
- **500 g**krompira
- **1**crni luk
- **po ukusu**so i biber
- **3** cenabelog luka
- **rukohvat**peršuna
- **2**šargarepe
- **2 listalorbera**
- **2**paradajza
- **1**tikvica

Priprema

Pripremimo sastojke. Ja sam koristila i malo slatkog kumara krompira.

Prvo kolenicu dobro posolimo, utrljamo uljem i zavijemo u srebrnu foliju. Pecemo oko 50 minuta na 220 stepeni C. U meuvremenu isecemo povrce. Malo izdinstamo.

Stavimo u vatrostalnu posudu i na vrh stavimo kolenicu.

Pecemo u rerni još oko 20 minuta

Savet

Vi koji me pratite ste ve приметili, da ja ne marim mnogo za sezone kad mi se nešto jede. Osim što naravno uvek probam da koristim voe i povre koje je u sezoni. Ovo jelo bi moglo i verovatno jeste pravo zimsko jelo, ali mi smo ga poželeti i napravili.