# *Crni luk iz rerne*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **600 g**crnog luka
- **2** sveža paradajza
- **1 dl**ulja
- so
- zacin

## Priprema

Crni luk ocistite i isecite na krugove, podmažite posudu i redjajte luk, preko luka pospite zacine i malo soli.

Odozgo poredjajte paradajz isecen na kriške, malo posolite paradajz i sve prelijte uljem. Pokrijte folijom. Stavite u zagrejanu rernu i pecite dvadesetak minuta na 220 stepeni. Na pola pecenja sklonite foliju.

## Savet

Ovo je jako jeftino jelo, koje se brzo priprema, a odlino je za dane posta.