

uvec na tepsice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** krompira
- **5 glavi** crnog luka
- **3** šargarepe
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **1/2 kašice** karija
- **1 kašica** bosiljka
- **3 kašice** aleve paprike

Priprema

Krompir, luk i šargarepu ocistiti, oprati i saseckati. Luk i šargarepu na sitne kockice, krompir na krupnije. Tepsijicu nauljiti i staviti luk i šargarepu da se uprže na šporetu. Dodati so i mešati da se cela kolicina lepo uprži.

Ukljuciti i rernu na 200C da se zagreva. Kada se šargarepa i luk uprže, dodati krompir i izmešati da se sve sjedini i da se i krompir malo uprži sa lukom i šargarepom. Dodati biljni zacín, kari i bosiljak pa sjediniti. Na kraju dodati i alevu papriku pa je umešati da se lepo sjedini sa smesom.

Sve naliti vodom i staviti u rerni da se ukrcka i malo zapece.

Savet

Jedan jednostavan, ukusan ruak, brzo se spremi i brzo pojede. Može se dodati i neko meso, kobasica... ali mi smo ovoga puta odlučili da bude klasičan uvek bez ičega, ali bez obzira tepsijica je ostala prazna. :-) poslužiti vruće, uz salatu, paprice, hleb :-)