Peceni krompir (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**krompira
- **1 veca glavica**crvenog luka
- **2** šangarepe
- **1 kašika**ulja
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**bibera
- **1** babura

Priprema

Krompir iseci kao za pomfrit, luk na rebarca, šangarepu slicne velicine kao krompir i paprike na štapice. Šangarepu staviti da se kuva. Kad provri voda kuvati je 5 minuta. U vanglicu staviti svo povrce zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom i staviti ulje. Dobro izmešati. Na pleh staviti pek papir pa izruciti povrce. Peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet

Može biti kao prilog, a može i kao glavno jelo. Zdrav nain spremanja krompira, a veoma ukusno.