

Zapečeno povrće sa mlekom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **2šargarepe**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1paradajz**
- **4 kašikeulja**
- **malomešavine suvog biljnog zacina**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **1/2 veziceperšuna**
- **1 kašikaparadajz soka**
- **250 mlvrele vode**
- **200 mlmleka**
- **250 ggraška**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk sa paradajzom i šargarepom. Zatim dodati krompir i paradajz sok. Zaciniti po ukusu, dodati vrelu vodu i kuvati 15-ak minuta. Pred kraj dodati grašak i mleko. Sipati u vatrostalni sud, prekriti alu-folijom i peci 20-ak minuta na 200 stepeni. 5 minuta pred kraj pecenja skinuti foliju.

Savet