

Grilovano povrce iz rerne



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 srednje tikvice
- 2 manja plava patlidžana
- **500 g**šampinjona
- 2 **glavice**crnog ili crvenog luka
- 4-5šargarepe
- 3 paprike
- 2 paradajza
- 4-5 srednjih krompira
- **po ukusu**soli, suvog biljnog zacina, bibera
- **malo** maslinovog ulja
- **1 kašicica**origana
- bosiljak
- kari
- kurkuma

Priprema

U veci pleh od šporeta staviti pek papir. Tikvice i patlidžan dobro oprati, pa iseci na kockice. Krompir i šargarepu oljuštiti, pa iseckati. Luk ocistiti i iseci na krugove. Pecurke operemo, pa ako su sitnije stavimo cele, a ako su krupne onda secemo na pola. Paradajz secemo na krupnije komade. Sve posolimo i zacinimo po ukusu, pa prelijemo sa malo maslinovog ulja, recimo sa 2 kašike.

Zagrijemo dobro rernu i pecemo na 200 C nekih 45 minuta. Povremeno promešamo povrce da bi se jednako ispeklo. Voda nije potrebna, jer ce samo povrce pustiti svoj sok. Služiti uz feta sir. Odlican fit rucak za ove

prolecne dana!

Savet

Povre možete kombinovati koje imate u kui ili sezonsko. Za gurmane ovo je odliian prilog uz meso. Povre na ovakav nain je preukusno! Probajte!