Zapeceno povrce (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **1**tikvica
- **1**šargarepa
- **1 glavica**crnog luka
- **1**paprika
- **5 dl**supe od kocke
- **200 g**krompira
- **1 dl**mleka
- **150 g**kackavalja
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Šampinjone iseckati na listice, a tikvicu, šargarepu, crni luk i papriku na kockice. Povrce zaciniti, propržiti na zagrejanom ulju pa rasporediti u vatrostalni sud. Naliti supom.

Krompir skuvati, pa ispasirati sa mlekom. Zaciniti po ukusu i rasporediti preko povrca.

Posuti rendanim kackavaljem.

Peci u rerni 30 minuta.

Savet