

# Zapečeni krompir vegetarijana



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

## Sastojci

### Za jelo:

- **5** krompira
- **2** paprike
- **1** glavicacrnog luka
- **1** paradajz
- **2** šargarepe
- **maloperšuna**
- **po željiso**
- biber
- mješavina zacina
- **1** kašikabrašna
- **150 ml** pavlake za kuhanje

## Priprema

Oguliti krompir, pa narezati na kockice. Dodati mu na kockice sjecene paprike, luk, šargarepu, oljušten i isjeckan paradajz. Sve zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, pa dodati kašiku brašna. Promiješati pa istresti u vatrostalnu posudu, koju smo premazali puterom. Posuti sjeckanim peršunom i prelitи sa 1 kašikom ulja. Dodati i 1 šolju vode, prekriti folijom i ubaciti u zagrijanu pecnicu.

Peci na 200 C oko pola sata, pa skinuti foliju, prelitи pavlakom za kuhanje, pa vratiti u pecnicu još oko 15 minuta.

**Savet**