

Zapečeno povrce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **100 g** crnog luka
- **300 g** crvene paprike
- **300 g** tikvica

Preliv:

- **3 kašike** ulja
- **1 ravna kašika** brašna
- **1 kašičica** alevne paprike
- **2 kašice** suvog povrca, mlevenog ili u prahu
- **2 cen**abelog luka
- **1/4 kašice** ljute paprike
- **malobibera**
- **1 kašičica** soli
- **2-3 dl** vode

Priprema

Povrce izrendati na tanke listice. Reati redosledom kao što je navedeno u sastojcima, prvo krompir, pa luk, papriku, pa tikvice.

Preliv napraviti na sledeci nacin: na ulju propržiti brašno, pa dodati alevu papriku, propržiti nekoliko sekundi.

Nakon toga dodati vodu i sve ostale sastojke. Beli luk izgnjeciti ili sitno iseckati. Prokuvati oko pola minuta.

Preliti preko povrca i peci na 200 stepeni oko 45 minuta. Povrce ne treba da se presuši, treba da ostane malo tecnosti.

Savet