

Oslic sa povrcom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g krompira
- **500** g goslica
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **malomešavine** zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Krompir, šargarepu i crni luk oljuštiti i sitno iseckati, zaciniti i promešati.

Odgovarajuću posudu za pečenje dobro nauljiti. Poređati ribu, a između staviti povrce. Na tepsiju staviti foliju i peći 40 minuta na 180 stepeni.

Savet