

Mediteransko povrce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** krompira
- **200 g** šargarepe
- **200 g** crnog luka
- **200 g** tikvica
- **200 g** patlidžana
- **200 g** paprike
- **200 g** šampinjona
- **1 kašičica** morske soli
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** grancice ruzmarina

Priprema

Povrce dobro oprati i iseci na krupnije komade. Luk iseci malo tanje, na kolutove.

Sipati u pleh precnika 30-32 cm. Preliti ulje i sipati so.

Povrce dobro izmešati, najbolje rukama kako bi se obložilo uljem i solju. Staviti grancice svežeg ruzmarina. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta, dok povrce ne omekša i ne porumeni. Tokom pečenja, promešati nekoliko puta.

Savet