

Peceni krompir sa povrćem i slaninom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **3** šargarepe
- **2** paprike
- **1** manja tikvica
- **3** paradajza
- **2 kriške** dimljene slanine
- **mal**o peršuna
- **2 kašice** soli
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1** čaša vode
- **1,5** čaša ulja

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kriške. Takođe pripremiti i ostalo povrće i iseci ga na krupnije. Dodati sve u pleh, preliti vodom i uljem. Dodati zacine i iseckan peršun.

Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 250 C. Kada je na pola gotovo (kada je voda isparila), dodati iseckanu slaninu na kockice i smanjiti temperaturu na 220 C.

Savet