

Postan ?uvec (na vodi)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** crnog luka
- **1 veka** šargarepa
- **3 veka** krompira
- **125 g** zamrznute seckane paprike ili iz turšije
- **100 ml** tomatela (paradajz iz flaše)
- **100 ml** vode
- **po ukusu** zacini
- **po ukusu** tucana paprika
- **po ukusu** biber

Priprema

iseckati luk na rebarca dodati iseckanu šargarepu na kolutove, zatim dodati iseckane krompire na kockice i papriku isto iseckanu. Sve dobro izmešati, pa dodati zacine. Izruciti u ?uvecaru, pa odozgo preliterati sa tomatelom i vodom. Pokriti sa folijom i peci 30 minuta na 200 C.

Savet

Fantasti?no posno jelo...