Peceno povrce na vodi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4**krompira
- **2**šargarepe
- **300 g**šampinjona
- **2** paprike šilje
- **2-3**tikvice
- **3 cena**belog luka
- **0,5 dl**vode

Priprema

Oljuštiti krompir, šargarepu i iseci na kolutove, beli luk sitno iseckati i sve staviti u vatrostalnu posudu, dodati so i suvi buljni zacin. Preliti sa 0,5 dl vode. Prekriti folijom i peci na 220 stepeni 30 minuta. Paprike posebno ispecite na ringli i oljuštite.

Za to vreme iseci šampinjone na cetvrtine, tikvice na kolutove. Po isteku 30 minuta izvaditi povrce iz rerne dodati tikvice i šampinjone, vratiti foliju i nastaviti sa pecenjem još 15-tak minuta na istoj temperaturi.

Savet

Prijatno