

Zapeceni krompir sa rižom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** krompira
- **100 g** pirinaca
- **2** glavice crnog luka
- **1** mladi luk
- **1** šargarepa
- **1/2** kockice za supu
- **300 ml** vode
- **po ukusu** so
- **malo** origana
- **malo** bibera
- **2** kašike masti

Priprema

Povrce iseckati na sitnije, pirinac oprati.

U tepsiju sipati povrce, zaciniti ga i promešati. Preliti sa vodom u kojoj ste prethodno istopili kockicu za supu. Sve promešati, i sipati mast ili ulje.

Jelo poklopljeno peci u rerni na 250 C oko 30 minuta. Posle toga kada sve omekša, nekih 15 minuta, zapeci jelo na smanjenoj temperaturi...

Savet