

Zapečeni 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 šarga** repa
- **1/2 kockice** zera supu
- **300 ml** vode
- **po ukusu** so
- **malo** origana
- **malo** bibera
- **2 kašikemasti**

Priprema

Povrce iseckati na sitnije, pirinac oprati.

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