

Povrce sa krekerima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **1šargarepa**
- **4krumpira**
- **1 korencvekle**
- **1paprika**
- **1 korencelera**
- **100 gkrekera**
- **40 gmaslaca**
- **po potrebisoli**
- biber
- **maloulja**
- seckani peršun

Priprema

Ocišceno povrce iseci na kocke, a crni luk sitno iseckati. U tiganj sipati malo ulja, ubaciti crni luk, a zatim i ostalo povrce. Propržiti ga, posoliti, pobiberiti, pa nastaviti sa prženjem još desetak minuta na srednjoj vatri. Slani kreker krupno izdrobiti i pomešati sa rastopljenim maslacem. Sud za pecenje podmazati preostalim maslacem i ubaciti povrce. Kreker sa maslacem posuti preko povrca. Peci u rerni na 170 stepeni dok površina dobije reš boju. Ukrasiti peršunom ili celerom.

Savet