

Kolenica iz folije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 svinjska kolenica
- 1 patlidžan
- 1 crvena babura
- 1 glavica belog luka
- 1 glavica komoraca
- krupna morska so
- sveže mleven crni biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Posolimo i pobiberimo meso. Glavicu belog luka zasecemo na vrhu, ali ne ljuštimo luk. Sve zamotamo u paket sa srebrnom folijom.

Pecemo 60 minuta na 220 stepeni Celzija.

Savet

Ovo je toliko jednostavno, a toliko ukusno. Bez trunke masti ulja ili druge masnoe. Možete služiti uz krompir pire.