

Zapečeno povrce sa susamom i kajmakom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3veca krompira
- 2šargarepe
- 2paprike
- 2 **kašikesusama**
- 1 **kašicica** soli
- **malo**aleve paprike
- 1 **kašicica**suvog biljnog zacina
- **oko 150 g**mladog kajmaka

Priprema

Povrce ocisiti i iseckati na malo krupnije, sipati so, suvi biljni zacin, alevu papriku i susam. Dodati i malo ulja. Sve promešati, i sipati u nauljenu vatrostalnu ciniju. Poklopiti i staviti u rernu zagrejanu na 220 C. Peci 20-tak minuta dok povrce ne bude gotovo i ne omekša.

Kada je gotovo, kajmak malo razbiti i umutiti viljuškom, preliti preko povrca i vratiti odklopljeno u rernu da se sve zapece jedno 15-tak minuta.

Savet