

## **Peceni krompir (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kgkrompira**
- **2malo vece šargarepe**
- **2 kašikemaslinovog ulja**
- **po potrebisuvi biljni zacin ili so**
- **1 anja glavicaluka**
- **3lovorova lista**

### **Priprema**

Oljuštiti šargarepu i iseci je na manje delove i staviti da se kuva oko 5 minuta. Za to vreme oljuštiti krompir i iseci ga na tanje listove. Staviti i krompir da se kuva zajedno sa šargarepom. Kuvati još 10-ak minuta. Vatrostalnu posudu premazati uljem i dodati krompir i šargarepu. Zaciniti po želji suvim biljnim zacinom, biberom ili šta god volite. Staviti lovorov list i luk isecen na listove (par listova, ne više). Naliti vodom i staviti da se pece. Prijatno! :)

### **Savet**

Savršeno za ruak ili kao dodatak uz meso :)