

Crni luk iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** crnog luka
- **2** sveža paradajza
- **1** dlulja
- so
- zacín

Priprema

Crni luk ocistite i isecite na krugove, podmažite posudu i redjajte luk, preko luka pospite zacine i malo soli.

Odozgo poredjajte paradajz isecen na kriške, malo posolite paradajz i sve prelijte uljem. Pokrijte folijom. Stavite u zagrejanu rernu i pecite dvadesetak minuta na 220 stepeni. Na pola pecenja sklonite foliju.

Savet

Ovo je jako jeftino jelo, koje se brzo priprema, a odlino je za dane posta.