

Povrce iz rerne (uvec)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** povrca za uvec
- **1 glavica** crnog luka
- **700 g** krompira
- **1/2 kišice** bibera
- **200 ml** vode
- **1 kockica** za supu
- **malo** mirojje

Priprema

U sadržaj povrca za uvec (šargarepa, paprika, paradajz, grašak, boranija) dodati seckan luk i začine. Krompir oljuštiti, iseci na krugove. Sve zajedno. Sjediniti sve i sipati u tepsiju. Preliti sa uljem.

U vruću vodu rastopiti kockicu za supu i sa njom prelići povrce.

Prekriti sa alu folijom, izbušiti je viljuškom na par mesta. Staviti u rernu na 220 C, oko 30 minuta. Kada je sve omekšalo, skinuti foliju i zapeci još oko 15 minuta.

Savet

Odlino ide kao prilog uz meso.