

Bataci sa povrćem (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**bataka
- **1,5 kg**krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1**pastrnak
- **30 g**putera

Priprema

U tepsiju poredjati batak (bolji su bez kostiju), iseckati crni luk na kriške, šargarepu i pastrnak na kolutove i rasporediti po tepsiji. Naliti 2 čaše vode, posoliti i staviti u rernu na 200 stepeni. Nakon 30 minuta dodati krompir isecen na kriške i peci. Na kraju pečenja kockice putera staviti u uglove tepsije i vratiti u rernu dok se puter ne istopi. Prijatno!

Savet

Puter može da se doda i ne mora. U svakom sluaju ukus je bolji.