

Peceni krompir (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krompira
- **1 veka glavica** crvenog luka
- **2** šangarepe
- **1 kašika** ulja
- **po potrebi** suvi biljni zacini
- **po potrebi** bibera
- **1** babura

Priprema

Krompir iseci kao za pomfrit, luk na rebarca, šangarepu slične veličine kao krompir i paprike na štapice. Šangarepu staviti da se kuva. Kad provri voda kuvati je 5 minuta. U vanglicu staviti svo povrće začiniti suvim biljnim zacinom i biberom i staviti ulje. Dobro izmešati. Na pleh staviti pek papir pa izruciti povrće. Peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet

Može biti kao prilog, a može i kao glavno jelo. Zdrav nain spremanja krompira, a veoma ukusno.