

## Zapečeno povrće sa mlekom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **1** paradajz
- **4** kašike ulja
- **malomešavine** suvog biljnog začina
- **1 kašika** aleve paprike
- **1/2** vezice peršuna
- **1 kašika** paradajz soka
- **250 ml** vrele vode
- **200 ml** mleka
- **250 g** graška
- **malosoli**
- **malobibera**

### Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk sa paradajzom i šargarepom. Zatim dodati krompir i paradajz sok. Začiniti po ukusu, dodati vrelu vodu i kuvati 15-ak minuta. Pred kraj dodati grašak i mleko. Sipati u vatrostalni sud, prekriti alu-folijom i peći 20-ak minuta na 200 stepeni. 5 minuta pred kraj pečenja skinuti foliju.

### Savet