

Peceno povrce



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Povrce:

- **2-3** cvekke
- **2-3** šargarepe
- **1** veciceler
- **2-3** crna luka
- **4-5** cenabelog luka
- **2.3** manjetikvice
- **10** pecurki

Zacini:

- **malo** ruzmarina
- **1-2** lovorovog lista
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **1-2** kašikeulja

Preliv za peceno povrce:

- **po ukusu** balzamiko sirce
- **po ukusu** limunovog soka
- **po ukusu** med

Priprema

Ovo mozete da jete bez priloga samo pospite gore sira, a odlilno ide uz roštilj kao prilog. Povrce stavljajte po želji i kolicinu odredite sami. Sve povrce isecite na vece komade, u tepsiju stavite pek papir pa povrce, rernu ukljucite na 220 stepeni. Povrce prelite malo sa uljem, temperaturu rerne smanjite da vam ne izgori, kad povrce pocne da se menja, pocinje da se karamelizira gotovo je. Istresite u zdelu prelite sa limunovim sokom balzamikom i medom, po ukusu.

Savet