Đuvec



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 mala glavica**luka
- **3** kobasice
- **1** paradajz
- **1** šargarepa
- **1**paprika

Priprema

Krompir ogulitu, iseci na krupnije delove.

Luk, šargarepu, papriku iseci sitno.

Paradajz oblanširati i iseci sitno.

Krompir, luk, šargarepu, papriku pomešati sa 1 kašikom mešavine zacina i 1 kašicicom soli. Zaliti sa 1 cašom vode i 1/2 caše ulja.

Peci 30 minuta na 200°C. Prethodno zagrejati rernu.

Posle 30 minuta dodati na krugove isecenu kobasicu. Peci još 20 minuta na 220°C.

Savet

Umesto kobasice možete staviti slaninu. :)