

***Lotosov cvet* - od ljubicastog luka**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **6 glavica** ljubicastog luka
- **nekoliko kašicica** maslinovog ulja
- **nekoliko kašicica** sirceta od nara
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** biberna

Priprema

Luk ocistiti i oprati.

Zaseći svaku glavicu na osam delova, ali ne do kraja.

Tako uraditi sa svakom glavicom ljubicastog luka. Staviti luk u ciniju, preliti sa malo maslinovog ulja i sircetom od nara i zaciniti po ukusu. Lepo obložiti tom smesom svaku glavicu.

Pleh obložiti pek papirom i poreati luk praveći veci razmak izmeu njih. Na svaki staviti još malo mešavinu ulja i sirceta i još malo popapriti. Prekriti folijom i staviti na 30-35 minuta u pecnicu zagrejanu na 200 stepeni.

Nakon tog vremena otkriti foliju i videti da li su se "latice" otvorile. Ako nisu, vratiti luk još par minuta nazad u rernu. Poslužiti kao prilog uz neko meso...

Savet