

Briam-peceno povrce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** vecakrompira
- **1**plavi patlidžan
- **2** manjetikvice
- **1** velikacrvena-roga paprika
- **2** manježute paprike
- **1**ljuta papricica
- **3**paradajza
- **3** ljubicastaluka
- **5** cenabelog luka
- **1** dlvode
- **1** dlsoka od paradajza
- **maloorigana**
- **malobibera**
- **po** ukusumorska so
- **100 ml**maslinovog ulja

I još:

- **1** kašikaseckanog peršinovog lista
- **po** željifeta sir

Priprema

Plavi patlidžan sam isekla debljine oko 2 cm i posolila, da pusti svoju gorčinu. Vi to ne morate, ali ja to uradim

za svaki slučaj ako je neki gorak. :) Prvo se ociste krompiri, iseku na kolutove, debljine oko 1 cm. Svo povrce sam isekla na ne baš male komade, da mi se ne raspadne prilikom pecenja i mešanja. Iseckano povrce staviti u vecu zdelu. Svo povrce posolila i pobiberila, dodala malo origana, možete ga izostaviti. :) Tepsiju pouljila i poredala kolutove krompira, potom složila svo povrce, prelila sa mešavinom paradajza i vode. Pekla na 200 stepeni. Povremeno sam promešala, lagano, pazeci da povrce ostane celo. Tecnost u povrcu ce se smanjiti pri pecenju, povrce sa gornje strane porumeniti, ali vi možete povrce ispržiti po želji, jace ili slabije. Na gotovo peceno povrce, seckani peršinov list. Možete jesti sa prilogom ili bez uz dodatak izmrvljenog feta sira, a koju god kombinaciju se odlucite, super je. Iskoristite sveže povrce dok ga još ima. :)

Savet