

Pevac za ručak



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2baraka pevca
- **malosoli**
- **malobibera**
- **po željimiroiije**

Prilog:

- 5krompira

Priprema

Batak zaciniti: so, biber, miroiju. Ostavite da odstoji 10 minuta. Stavite u predhodno nauljen pleh, i pecite 60 minuta na 220 stepeni.

Za to vreme, oljuštite krompir. Stavite ga u vrelu vodu nek kuva 10ak minuta. Zatim ga procedite, izgnjecite, i dodajte malo mleka, soli i putera.

Savet

Služiti uz kupus salatu. Prijatno