

Zapečeno povrce sa viršlama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** domace svinjske masti
- **1 veka** šargarepa
- **3 srednjak** krompira
- **3** viršle
- **1 kašika** suvog zacina
- **300 ml** vode
- **3 cen**abelog luka
- **1 kašika** naseckanog svežeg peršuna
- **3 kašike** kisele pavlake
- **150 ml** mleka

Priprema

Šargarepu ocistiti i izrezati na kolutice. Krompir oljištiti i iseci na sitnije kockice. U šerpi staviti mast i dodati narezano povrce. Pržiti oko 5-6 minuta. Dodati vodu i dinstati povrce oko 15 minuta uz dodavanje vode ukoliko je potrebno.

Viršle iseci na kolutove i kratko upržiti sa svih strana. Kad voda ispari iz povrca dodati upržene viršle.

Preliv: Iseckati beli luk, dodati peršun, pavlaku i mleko. Izmešati kašikom.

Povrce i viršle izruciti u vatrostalnu ciniju i preliti ih nadevom.

Peci u rerni na 250 C oko 15 minuta.

Savet

Služiti toplo uz sir i salatu po izboru!