

Zapečeno povrće sa narom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** krompira
- **300 g** prokelje
- **300 g** bundeve
- **1 kašik** azacina za povrće
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** belog mlevenog bibera
- **1 kašica** soli
- **2 kašike** javorovog sirupa
- **1 šolja od 200 ml** nara

Priprema

Uključiti rernu na 180 C... Krompir oprati iseci na kocke, Bundeve očistiti i iseci na kocke Prokelj preseći na pola. Povrće preliti maslinovim uljem i promešati. Zacinje sjediniti i posuti po povrću. Promešati.

Peci u rerni 45 minuta.

Peceno povrće staviti u činiju preliti, a javorovim sirupom dodati zrnca nara i poslužiti.

Vrlo ukusno povrće nar i javorov sirup odlično se slažu sa povrćem. Po ukusu slobodno dodajte omiljene zacinje. Prijatno.

Savet