

Vegetarijansko tavce



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 manji**brokoli
- **4-5**šargarepe
- **400 g**bundeve
- **100 g**celera
- **po ukusu**soli
- **200 ml**pavlake od soje
- **100 g**rendanog biljnog sira

Priprema

Krompir skuvati u ljusci i ostaviti ga da se ohladi. Obariti posebno brokoli. Preostalo povrce iseci na kocke, pa sve zajedno obariti.

Nakon što je povrce obareno, krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Brokoli iscepcati na cvetice. Iseckati i preostalo bareno povrce.

Povrce poreati u tepsiju podmazanu uljem, preliti sojinom pavlakom, posuti rendanim biljnim sirom i zapeci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet