

Krompir i brokoli iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1/2 glavice**brokolija
- **1/2 kašičice** mlevenog belog luka
- **1 kašika**mlevene crvene paprike slatke ili ljute
- **3-4 kašike**ulja
- **po ukusu** zacini
- **po ukusu** soli

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na manje komade i staviti da se kuva u posoljenoj vodi 20-ak minuta. Izvaditi krompir, procediti i ostaviti da se malo prohladi. Zatim ubaciti cvetove brokolija i kuvati 5 minuta, zatim procediti. Krompir i brokoli pomešati, pa sipati u pleh premazan sa malo ulja. Dodati so, zacini, beli luk i mlevenu crvenu papriku. Na kraju dodati 3-4 kašike ulja, sve zajedno promešati i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-25 minuta. Prijatno!!!

Savet