

Krompir i brokoli sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **1** šargarepa
- **1** paprika
- **300 g** brokolija
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **maloulja**
- **malosoli**
- **zacini**

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na manje komade. Šargarepu ocistiti i iseci. Kuvati u posoljenoj vodi. Papriku ocistiti i iseci na sitne komade. Dodati krompiru i šargarepi, dodati zacin i kratko prokuvati. Tecnost bi trebalo da je skoro skroz uvrela.

Brokoli ocistiti i obariti u posoljenoj vodi.

U vatrostalnu posudu staviti krompir pa preko brokoli. Preliti pavlakom za kuvanje.

Peci u rerni na zagrejanjoj na 180 C oko 20 minuta, dok ne porumeni.

Prohladiti i poslužiti. Prijatno!

Savet