

Povrce u sosu iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Povrce:

- **300 g** brokolija
- **300 g** karfiola
- **4-5** krompira srednje velicine
- **1** šargarepa srednje velicine
- **2-3** **cena** belog luka

Za sos:

- **300 g** tvrdog žutog sira po želji:
- kackavalja, goude, edamera
- **300 ml** pavlake za kuvanje

Zacini:

- **1** kašica soli
- **1** kašica cilija
- **mal**o bibera
- **mal**o suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo u slanoj vodi skuvati karfiol i brokoli, ali ne da se raskuva.

Zatim na isti način skuvati i krompir.

U vatrostalnoj činiji, koja je malo premazana uljem, dodati oceeno kuvano povrće, narendanu šargarepu (koju nije potrebno kuvati), seckani beli luk i isitnjen kuvani krompir.

Potom se dodaje slatka pavlaka i začini, a onda sve posuti rendanim sirom odozgo.

Zapeći u rerni oko 45 minuta na 200 stepeni.

Savet

Pošto ja svoju decu nisam mogla da netram da jedu povrće kao što je karfiol i brokoli rado sam prihvatila ovaj recept jer preovladava ukus sira i krompira. Prijatno!