

Zapečeno povrce (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** mladog krompira
- **2** veće šargarepe
- **2** manje tikvice
- **1** glavica crnog luka
- **2** cene belog luka
- so
- ulje
- začini
- origano
- bosiljak

Priprema

Krompir oguliti i iseci. Šargarepu ocistiti i iseci na kolutove. Tikvice ocistiti i iseci na sitne komade. Luk ocistiti i iseci. Na malo ulja propržiti šargarepu, dodati šolju vode i prodinstati. Usuti još malo vode, dodati krompir, kratko prokuvati i dodati tikvicu, luk i začine.

Prebaciti povrce u vatrostalnu posudu. Posuti origanom i bosiljkom (po ukusu, može i ne mora) i staviti malo ulja.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Poslužiti toplo uz salatu i sir. Prijatno!

Savet