

Povrce iz rerne



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** zamrznutog povrca (paprika, grašak, boranija, paradajz, šargarepa...)
- **2** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **1** malatikvica
- **po ukusu**
- **po ukusu** mlevenog bibera
- **po ukusu** suvog začina
- **1/2** dlulja

Priprema

U uljem podmazanu vatrostalnu posudu stavite zamrznuto povrce, dodajte tikvicu isecenu na manje komade, seckan crni luk, narendan krompir, posolite, pobiberite, sve izmešajte i prelijte uljem. Poklopite posudu folijom i pecite u rerni na 200 stepeni oko dvadesetak minuta. Sklonite foliju i pecite još desetak minuta. Gotovo jelo poslužite toplo uz salatu po vašem izboru.

Savet