

Zapečeno povrće (5)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **po potrebi** ulje
- **6** pecenih paprika
- **3** paradajza
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **150 g** maslaca
- **100 g** brašna
- **250 g** sira
- **1** jaje

Priprema

Paprike oljuštiti, ocistiti ih od semenki i peteljki i iseckati ih. Paradajz oljuštiti i iseckati. U tiganj usuti ulje, dodati sitno seckan crni luk, upržiti ga. Umešati iseckanu papriku, dodati iseckan paradajz i kratko propržiti. Zasebno, na zagrejanom maslacu upržiti brašno, dodati sir, izmešati, posoliti i pobiberiti po ukusu i sjediniti sa uprženim povrćem. Izmešati i usuti u vatrostalnu posudu. Na sredinu napraviti udubljenje i u njega staviti jaje.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta. Gotovo jelo izvaditi iz rerne i poslužiti vruće.

Savet

Količinu povrća prilagodite svojim potrebama. Takođe, ukoliko spremate za više osoba, napravite više udubljenja i

u svako stavite po jedno jaje. Probajte. Prijatno!