

Povrce sa vratnom karmenadlom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg**vratne karmenadle
- **1 kg**krompira
- **500 g**tikvica
- **3 korena**šargarepe
- **3 glavice**ljubicastog luka
- **po potrebi**so
- **po potrebi**suvi biljni zacin
- **po potrebi**mleveni crni biber
- **po ukusu**suve miroije
- **1 dl** ulja

Priprema

Povrce ocistiti i naseci na krupnije komade, zaciniti posuti ulje i promešati staviti u uveraru.

Meso zaciniti sa obe strane i dobro utrljati zacine.

Meso poreati preko povrca i posuti miroijom.

Naliti malo vode oko 1 dl i poklopiti. Staviti u zagrejanu rernu na 200C i peci oko 1,5h da se sve lepo ukrcka.

Vrlo je ukusno i puter mekano i meso i povrce.

Savet

Vrlo jednostavno za pripremu a vrhunskog je ukusa. Kombinacija povrća možete birati po svom ukusu.