

Kupus pecen u rerni sa mešanim povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavicemladog kupusa**
- **1 srednjatikvica**
- **400 gmladih krompirica**
- **300 gšampinjona**
- **1 kašicicasoli**
- **po potrebibibera**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicamlevene paprike**
- **100 mlulja**

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Kupus iseci na kolutove debljine 1 cm. Kromprce oprati, oguliti i iseci na kriške. Tikvice oprati a zatim ih iseci na kolutove. Šampinjone oprati, ocistiti iseci na krupnije komade. U posudi staviti pripremljeno povrce, sipati malo uja, zacine, kašikom sve izmešati.

Pleh od šporeta obložiti masnim papirom, malo papir pouljati uljem, posuti malo soli, onda složiti kolutove kupusa, premazati kupus uljem, posoliti solju i zacinima. Pored kupusa složiti ostalo pripremljeno povrce, krompir, tikvice i šampinjone. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Kupus peen u rerni sa mešanim povrem, poslužiti kao posno jelo ili kao prilog uz roštilj ili uz bilo koju vrstu mesa... Prijatno!