

Zapeceni krompir vegetarijana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za jelo:

- **5**krompira
- **2**paprike
- **1** glavicacrnog luka
- **1**paradajz
- **2**šargarepe
- **maloperšuna**
- **po željiso**
- biber
- mješavina zacina
- **1 kašik**brašna
- **150 ml**pavlake za kuhanje

Priprema

Oguliti krompir, pa narezati na kockice. Dodati mu na kockice sjecene paprike, luk, šargarepu, oljušten i isjeckan paradajz. Sve zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina, pa dodati kašiku brašna. Promiješati pa istresti u vatrostalnu posudu, koju smo premazali puterom. Posuti sjeckanim peršunom i preliteri sa 1 kašikom ulja. Dodati i 1 šolju vode, prekriti folijom i ubaciti u zagrijanu pecnicu.

Peci na 200 C oko pola sata, pa skinuti foliju, preliteri pavlakom za kuhanje, pa vratiti u pecnicu još oko 15 minuta.

Savet