

Zapečeno povrće

Kad vam se jede nešto zdravo, bez mesa, a da vas zasiti, ovo će vam ispuniti sva očekivanja :)



1 Na dno pekaca podmazanog maslinovim uljem naseckati luk na rezance.

2

3

4

5

6 Zatim poredjati krompir iseckan na snite i staviti malo vegete.

7

8

9

10

11 Zatim staviti pola kolicine pirinca i preko toga staviti

Sastojci:

paradajza 2

krompira 1 kg

sargarepe 2

luka 1 veca glavica

graska 100 g

pirinca 2 soljice

boranije 100 g

vegete, crvene paprike, bibera malo

maslinovog ulja nekoliko kasika

pasiranog paradajza 150 ml

seckanu sargarepu, grasak i boraniju. Opet staviti malo vegete, bibera.

12

13

14

15

16 preko toga opet naredjati krompir, pa preko njega opet pirinac.

17

18

19

20

21 Na kraju sve prekriti paradajzom isecenim na kolutove, posuti vegetom, crvenom paprikom i malo poprskati maslinovim uljem.

22

23

24

25

26 Maliti pasirani paradajz preko svega i jednu solju vode. Poklopiti.

27

28

29

30

31 Peci u zagrejanom rerni na najjacoj temperaturi 20 min. a zatim smanjiti na 180 i peci jos sat i po.

32

33

34

35

36 Na samom kraju skinuti poklopac sa pekaca i pustiti jos 15 minuta da se lepo zapece na najjacoj temperaturi.

Napomena:

