Kupus pecen u rerni sa mešanim povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice**mladog kupusa
- **1 srednja**tikvica
- **400 g**mladih krompirica
- **300 g**šampinjona
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**mlevene paprike
- **100 ml**ulja

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 zagrejanoj 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!