

# OSLIĆ SA POVRĆEM

## Sastojci:

- ❖ 600gr fileta oslića
- ❖ 3 glavice crnog luka
- ❖ 1-2 šargarepe
- ❖ 1 paškanat
- ❖ 1 komad celera
- ❖ ½ tikvice
- ❖ 1 krompir
- ❖ 5 paradajza
- ❖ malo maslinovog ulja
- ❖ peršun I začini po ukusu
- ❖ kalijumova (himalajska) so i biber po ukusu



## Priprema:

1. Najpre pripremite povrće, oljuštite, pa iseckajte na kolutove – svo povrće isecite na kolutove srednje debljine.
2. Odgovarajuću tepsiju nauljite sa malo maslinovog ulja.
3. Zatim sipajte povrće i prodrmajte tepsiju kako bi se povrće rasporedilo po celom dnu.
4. Preko povrća poređajte filete oslića.
5. Prelijte sa par kašika maslinovog ulja, pa pospite začinama.
6. Peršun odlično ide, a takođe i biber, kao i so koja je uvek obavezna.
7. Zapecite oslić i povrće u rerni, na 200°C.
8. Kad sve fino omekša gotovo je. To bi trebalo da bude za nekih 30-40 minuta.
9. Poslužite toplo uz priloge po ukusu i uživajte!



**P.S.** Umesto da koristite samo krompir, možete iskoristiti još neku vrstu povrća. Posebno kada je proleće-leto pa su nam sveži i zdravi plodovi na dohvat ruke.

*Prijatno!*