

# Kozice iz pećnice s mrkvom, paprikom i brokulom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
2 osobe

## Sastojci

225 g repova jadranskih kozica Adria Mare  
200 g mrkve  
200 g brokule  
150 g paprike  
1 manji ljubičasti luk  
30 ml maslinovog ulja  
Sol  
0,5 dl vina  
5 g meda

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Mrkvu ogulite i narežite na kolutiće. Brokulu usitnite na manje komade, a papriku narežite na trakice. Luk narežite na polumjesece. Stavite na pleh, posolite i prelijte maslinovim uljem.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 220°C 25 minuta. Izvadite i promiješajte povrće pa dodajte isprane kozice. Lagano ih posolite te vratite u pećnicu još 10 minuta.

Gotove kozice prelijte svinom kojem ste dodali žličicu meda te promiješajte s povrćem.

Dobar tek!