


Srdele iz pećnice

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
3

Sastojci

500 g srdela
800 g krumpira
400 g miješanog korjenastog povrća po želji (mrkva, celer, peršin, slatki krumpir)
100 g cherry rajčica
0,5 dl maslinovog ulja
0,5 dl bijelog vina
1 češanj češnjaka
1 žlica sjeckanog peršina
sol, papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 220°C.

Povrće dobro operite, ogulite i narežite na ploške debljine 5 milimetara. Složite u dublji pleh, dobro posolite, popaprite, zalijte polovicom maslinovog ulja i promiješajte tako da su sve ploške obložene uljem i solju.

Pecite 45 minuta, miješajući na pola pečenja.

Nakon 45 minuta srdele prelijte s ostatkom ulja, posolite i promiješajte.

Rasporedite po pečenom povrću, dodajte rajčice i podlijte s malo vina.

Vratite u pećnicu i pecite još 10 minuta, dok srdele nisu dobile boju. Gotovo pečenje pospite sjeckanim češnjakom i peršinom.

Dobar tek!!