Posna kavurma (na vodi)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**šampinjona
- **300 g**sojinih ljuspica
- **2 vece**krupno izrendane šargarepe
- **4 struka**praziluka (srednji)
- suvi biljni zacin
- biber

Za preliv:

- **400 ml**piva
- **3 kašicice**aleve paprike
- **1 puna kašika**brašna

Priprema

Sojine ljuspice potopiti u vrelu vodu i ostaviti, najmanje jedan sat, da nabubre. Pecurke i praziluk iseckati sitno.

U dublju vanglicu staviti iseckane pecurke i praziluk, izrendanu šargarepu, pa dodati dobro oceenu soju. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom (kolicina po želji), pa dobro promešati.

Uzeti vatrostalnu ciniju, stavljati pripremljenu smesu i rukom dobro pritiskati. Napunjenu ciniju staviti, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 C da se pece.

Preliv: Sjediniti brašno i alevu papriku, pa preliti pivom i dobro umutiti da nema grudvica.

Posle proteka datog vremena izvaditi ciniju sa povrcem, preliti je i vratiti da se još pece. Preliveno povrce peci dok se ne uhvati rumena korica, pa ga pokriti sa alu-folijom (koju treba izbockati na više mesta) i peci dok ne ispari sva voda, koju povrce pusti. Peceno jelo ostaviti da se potpuno ohladi, pa ga iseci na kocke. Poslužiti uz salatu, po želji (može sva sveža salata, samo bez ulja).

Savet