Vegetarijanski lonac



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g krompira
- 200 g tikvica
- 100 g plavog patlidžana
- 300 g slatkog kupusa
- 100 g šartrepe
- 200 g crvene paprike
- 200 g svežeg paradajza
- 100 g crnog luka
- 3 dl belog vina
- 2 dl jabukovog sirceta
- 100 g paradajz pirea
- maslinovo ulje
- zacin od sušenog povrca
- 1 kašika naseckanog celerovog lista
- 1 kašicica majcine dušice
- biber
- so

Priprema

Povrce operite, ocistite, isecite na vece komade pa slažite u zemljani lonac, a svaki red zacinite solju, biberom, sušenim zacinom od povrca i majcinom dušicom. Vino, sirce, paradajz pire i pola litra vode izmešajte i time zalijte povrce. Kada prokuva, poklopite lonac i kuvajte sve dok povrce ne bude meko, pazeci da se ne raskuva. Prelijte maslinovim uljem i pospite sveže naseckanim celerovim listom. Služite po želji toplo ili hladno.