

## *uvec sa povrcem, socivom i leblebijama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** plavi paradajz
- **1** tikvica
- **4** šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **6** krompira
- **200** g šampinjona
- **50** g sociva
- **50** gleblebije pecene
- **2** kašikesušenog povrce-sitno mleveno
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicakurkume u prahu
- **1** kašicicabelog luka u prahu
- **1/2** vezelista peršuna
- **6** kašikamaslinovog ulja
- **2** dlvode

### **Priprema**

Leblebije i socivo prethodno obarite u slanoj vodi i ocedite. Plavi paradajz oljuštite ali da ostanu delovi kore i isecite na kocke. Tikvicu oljuštite i isecite na kocke. Šargarepu oljuštite i isecite na male štapice. Crni luk oljuštite i isecite na rebarca. Krompir oljuštite i isecite na kockice. Šampinjone vece presecite na pola ili cetvrtine a manje ostavite cele. Sve to stavite u teflonsku tepsiju i pospite mlevenim sušenim povrcem za supu. Pospite maslinovim uljem i stavite u rernu zagrejanu na 200 C.

Sve to stavite u teflonsku tepsiju i pospite mlevenim sušenim povrcem za supu. Pospite maslinovim uljem, pokrite aluminijumskom folijom i stavite u rernu zagrejanu na 200 C da se pece.

Kada se povrce upari i omekša dodati obareno socivo i leblebije i lagano pomešajte. Zidine pomešajte sa topлом vodom i prelite povrce da ogrezne. Ako je potrebno dodajte još malo vode. Vratite u rernu bez folije da se dopece.

Servirajte toplo kao glavno jelo uz salatu po želji.

### **Savet**

Jelo posolite po ukusu jer ja koristim jako malo soli, a takoe i koliinu zaina možete da poveate ako volite više zainjeno.