

## Mix od povrca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Slaganje povrca:

- **6** paradajza
- **3** mladih tikvica
- **4** paprike
- **100 g** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2** cena belog luka
- **1** manji koren peršuna
- **2** tanka koluta celera
- **1** kašica soli
- **2** kašice suvog biljnog začina
- **1** kašica bibera
- **1** kašica peršunovog lista
- **100 g** dimljene slanine

### Za preliv:

- **3** jajeta
- **150 g** sira rikota
- **2,5** dlmleka
- **1** kašica suvog biljnog začina
- **1** kesica praška za pecivo

## Priprema

Paradajz, paprike, neoljuštene tikvice (ako su mlade, ako nisu - oljuštiti ih) i dimljenu slaninu iseci na tanke šnite.

Šargarepu, celer i koren peršuna iseci na štapice.

Crni luk iseci na rebarca, a beli luk protisnuti kroz presu.

Peršunov list iseckati sitno.

Vecu vatrostalnu posudu, tepsiju ili šerpu tanko namazati (po dnu i zidove) mašcu ili uljem i slagati pripremljeno povrce u nekoliko slojeva – paradajz, crni luk, beli luk, šargarepu, tikvice, paradajz, paprike, luk, tikvice... Redosled slaganja nije bitan, poceti i završiti sa paradajzom. Svaki sloj malo posoliti i posuti suvim biljnim zacinom, biberom i seckanim peršunom.

Pri slaganju povrca, kada je složeno otprilike pola namirnica, ravnomerno staviti malo sira po izboru (ja sam stavila sitni sir – rikottu, a može i sir u kriškama, pa ga izmrviti ili iseci na šnite).

Kada je povrce složeno, u ciniji umutiti jaja, dodati sir, malo vegete, prašak za pecivo i naliti mlekom, pa lagano promešati.

Preliti složeno povrce. Odozgo staviti šnite dimljene slanine. Pokriti folijom, ali ne zatvarati potpuno, da para izlazi, pa peci 25 minuta na 200-220°C (malo jaca temperatura, da se ne kuva, nego pece, ali da para izlazi ispod folije – folija služi samo da gornja površina ne izgori). Nakon toga skinuti foliju i smanjiti temperaturu na 180°C, pa kratko zapeci, 8-10 minuta, da gornji sloj malo porumeni.

Služiti toplo (može i hladno, pošto je sa vrlo malo masnoce - samo od komadica slanine, stavljenih preko složenca). Može se servirati kao samostalan obrok ili uz ribu.

**Savet**