

## ***Dagnje sa povrćem i batat-slatkim krompirom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**dagnji
- **1 glavica**crnog luka
- **1**crvena paprika
- **1**bela paprika
- **1 manji narandža koren**batat krompira
- **1 manji ljubicasti koren**batat krompira
- **1 srednja**srednja tikvica
- **po ukusu**soli
- **1 vezica**luka vlašca
- suvi biljni zacin
- **1 dl**ulja
- **100 g**brašna
- **50 g**prezli

### **Priprema**

Potrebno je prvo svaku dagnju uvaljati u mešavinu brašna i prezli, prethodno dagnje malo posoliti i spuštati ih u zagrejano ulje. Pržiti sa obe strane da porumene. Ne ulju gde su pržene dagnje, propržiti oljušten i na krugove isecen batat. Pržiti dok omekšaju uz dodatak 1/2 šoljice vode.

Zatim prodinstati tikvicu isecenu na kružice, crni luk i obe paprike isecene na rezance. Malo posoliti, zatim povrće dodati uz pržene dagnje. Lagano promešati.

Preko jela posuti narezan luk vlašac i poslužiti.

Ovo ukusno i hranljivo jelo pripremicete brzo i lako, sigurno ce vam se dopasti njegov ukus. Boje su prelepe, složicete se samnom.

Uz ovo jelo poslužiti ovaj ukusni hleb od integralnog i heljdinog brašna.

**Savet**