

Zapečeno povrce (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veci patlidžan
- 1tikvica
- 1 glavicaluka
- 1 cenbijelog luka
- malosoli
- 1 kašikamješavine zacina
- po ukusubibera
- maloljute, mljevene paprike
- oko 300 mlpavlake za kuvanje
- 1 kašikakisele pavlake
- 1 parceputera
- maloulja

Priprema

Patlidžan oguliti, narezati na kriške, posoliti i prelići vodom. Ostaviti 15-tak minuta. Zatim, isprati, posušiti i narezati na kockice. Luk, takoe, narezati na kockice. Tikvicu oguliti i narezati. Zagrijati ulje i malo putera, pa staviti narezan luk. Kratko propržiti, pa dodati patlidžan. Nakon par minuta, dodati i tikvice. Sve zaciniti (so, biber, suvog biljnog zacina, mljevena paprika), propržiti par minuta (da povrce omekša)!

Dodati pavlaku za kuhanje, pa krckati 3-4 minute. Dodati kiselu pavlaku, sve promiješati, pa sipati u jednu vecu ili manje zemljane posude.

Preko naribati malo sira.

Zapeći u pecnici, zagrijanoj na 200 C

Kratko prohladiti, pa poslužiti!

Savet

Poslužiti kao prilog mesu ili kao samostalno jelo, uz toplo pecivo!