

Bukovace Oca Gavrila



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**bukovaca
- **4 (1/2 kg)**krompira
- **4 (200 g)**šargarepe
- **3-4 (400 g)**sveže paprike
- mleveni paradajz (iz flaše)
- voda
- so
- zacini po želji

Priprema

Recept sam videla na internetu. Ovo su osnovne namirnice a vi možete dodavati zacine po ukusu. Krompir iseci na kriške, šargarepu i papriku na krugove, a bukovacu iskidati na krupnije komade (ja sam je samo prepolovila). Ja sam dodala i tri, krupna, cešnja belog luka, ocišcena i rasečena na pola, biozacin, biber, kurkumu, bosiljak i peršun.

Sve satojke staviti u dublju posudu. Umesto soli koristila sam biozacin, koji pospete po ukusu. Zatim sam dodala kašicu mlevenog bibera, kašicu kurkume, kašicu sušenog bosiljka i pola vezice iseckanog peršuna. Sve dobro promešati.

Za ovo jelo najbolje je koristiti vatrostalnu posudu ili zemljani sud. Sve pripremljene namirnice staviti u, dublju, vatrostalnu posudu. Ravnomerno ih rasporediti.

Pomešati istu kolicinu sveže mlevenog paradajza (iz flaše) i vode. Može se koristiti i pasirani paradajz. Sa paradajzom preliti povrce u posudi za pecenje. Bitno je da povrce ogrezne u vodi.

Staviti posudu u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. Jelo se peče dok ne ispari sva voda, a na dnu posude ostane gust paradajz, kao sos.

Savet