

## *Tunjevina sa povcem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 konzerve tunjevine u komadima
- 5 šargarepa
- 5 korenova peršuna
- 1 veka glavica karfiola
- 500 g paradajz pirea
- 300 g kackavalja (može bilo koji sir)
- beli luk u prahu (nije obavezno)
- so
- biber

### **Priprema**

Povrce sitno iseckajte i skuvajte u zasoljenoj vodi. Kad odmekne, procedite. U vatrostalnu posudu ređajte sledecim redosledom: mešano povrce, tunjevina, zacini po ukusu, sve to prelijte paradajz pireom pa narendajte sir i tako do kraja. Pecite u rerni oko 45 min. na 200 stepeni, posle izvadite, skinite poklopac i ostavite da se još malo zapece dok sir ne dobije lepu braon boju. Služite toplo.