

Tunjevina sa povcem



Sastojci

Potrebno je:

- 4 konzerve tunjevine u komadima
- 5 šargarepa
- 5 korenova peršuna
- 1 veća 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 reajte 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.