

Lonac od povrca



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**plavog patlidzana
- **500 g**tikvica
- **500 g**krompira
- **6**paprika
- **4**paradajza
- **2 glavi**crnog luka
- **2,5 dl**maslinovog ulja
- **2 kašike**šecera
- **2 dl**povrtne supe
- **1 kašica**peršunovog lista
- **po potrebi**so
- **1/2 kašice**bibera

Priprema

Patlidžane operemo, iseckamo na kocke, posolimo i ostavimo da odstoji oko pola sata. Zatim ih ocedimo i isperemo hladnom vodom. U međuvremenu oljuštimo tikvice isecemo na polovine da bi odstranili semenke, pa iseckamo na kockice. Papriku očitimo od semenki i isecemo na rezance. Krompir i paradajz ogulimo i iseckamo na kockice, a paradajz na kriške. Crni luk iseckamo što sitnije. U lonac sipamo malo maslinovog ulja pa naizmenično reamo pripremljeno povrće. Svaki red posolimo, pobiberimo, pošecerimo i prelijemo maslinovim uljem i peršunom.

Na kraju nalijemo supom, poklopimo i kuvamo na laganoj vatri oko 2 sata. Ako se koristi ekspres lonac kuvanje traje 20-ak minuta.

Savet

Gotovo jelo ne sme imati previše soka.