

Prizrenska tava



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bamije
- **2 glavice** crnog luka
- **1** plavi patlidžan
- **2** krompira
- **5** zelenih paprika
- **3-4** paradajza
- **1** vezaperšunovog lista
- **po ukusu** soli, bibera i suvi biljni zacín
- **1/2** ljute papricice

Priprema

Plavi patlidžan oljuštiti, iseci na kockice i posoliti. Na margarinu upržiti sitno seckan crni luk, da se zgusne, pa dodati papriku secenu na kocke kao i krompir. Dodati i ljutu papricicu, a ako neko ne voli ljuto, može se izostaviti. Pržiti da omekša, a onda staviti bamiju secenu na kolutice. Kuvati desetak minuta, pa staviti oceeni plavi patlidžan i nastaviti sa kuvanjem. Nakon desetak minuta dodati kockice paradajza i kuvati povrce u sopstvenom soku, ako je potrebno, podliti sa malo tople vode. Zaciniti po ukusu i dodati dosta seckanog peršuna. Rernu ugrijati, a povrce prebaciti u tepsiju i staviti da se zapece i uhvati fina korica.

Savet