

uvec sa povrcom, socivom i leblebijama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1plavi paradajz
- 1tikvica
- 4šargarepe
- 2 **glavice**crnog luka
- 6krompira
- 200 gšampinjona
- 50 gsociva
- 50 gleblebije pecene
- 2 **kašike**sušenog povrce-sitno mleveno
- 1 **kašicica**soli
- 1 **kašicica**kurkume u prahu
- 1 **kašicica**belog luka u prahu
- 1/2 **vezelista** peršuna
- 6 **kašika**maslinovog ulja
- 2 dlvode

Priprema

Leblebije i socivo prethodno obarite u slanoj vodi i ocedite. Plavi paradajz oljuštite ali da ostanu delovi kore i isecite na kocke. Tikvicu oljuštite i isecite na kocke. Šargarepu oljuštite i isecite na male štapice. Crni luk oljuštite i isecite na rebarca. Krompir oljuštite i isecite na kockice. Šampinjone vece presecite na pola ili cetvrtine a manje ostavite cele. Sve to stavite u teflonsku tepsiju i pospite mlevenim sušenim povrcom za supu. Pospite maslinovim uljem i stavite u rernu zagrejanu na 200 C.

Sve to stavite u teflonsku tepsiju i pospite mlevenim sušenim povrćem za supu. Pospite maslinovim uljem, pokrite aluminijumskom folijom i stavite u rernu zagrejanu na 200 C da se peče.

Kada se povrće upari i omekša dodati obareno socivo i leblebije i lagano promešajte. Zacinje pomešajte sa toplom vodom i prelite povrće da ogrezne. Ako je potrebno dodajte još malo vode. Vratite u rernu bez folije da se dopeče.

Servirajte toplo kao glavno jelo uz salatu po želji.

Savet

Jelo posolite po ukusu jer ja koristim jako malo soli, a takoe i količinu zaina možete da povećate ako volite više zainjeno.