

Zapečeno povrće (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 patlidžan
- 1 tikvica
- 2-3 paradajza
- 2 paprike
- 1 **glavica** crnog luka
- 2-3 **cen**abelog luka
- provansalska mešavina
- maslinovo ulje
- so

Priprema

Svo povrće dobro operite i isecite na kolutove 5 mm debljine. Nauljite keramičku posudu i reajte jedan po jedan kolut različitog povrća, gledajte da bude nabijeno. Pospite zacinom, posolite i zapecite 40 minuta u rerni. Služite kao prilog uz meso, ili skuvajte palentu i dodajte topljivi sir....

Savet

Na isti ovaj nain možete spremiti i uveni ratatuj, samo prethodno na ulju izdinstajte crni, beli luk, papriku, paradajz, šargarepu, bosiljak, so, biber, majinu dušicu, majoran, peršun... Dinstajte 30tak minuta i kasnije sve

usitnite stapnim mikserom. Polovinu smese sipajte u pleh, poslažite povre i zalijte preostalim sosem... Poklopite alu folijom i krkajte u rerni sat vremena otklopite i zapecite još kratko.