# *Mix od povrca*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Slaganje povrca:**

- **6** paradajza
- **3**mladih tikvica
- **4** paprike
- **100 g**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1 manji koren**peršuna
- **2 tanka koluta**celera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**peršunovog lista
- **100 g**dimljene slanine

**Za preliv:**

- **3** jajeta
- **150 g**sira rikota
- **2,5 dl**mleka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kesica**praška za pecivo

## Priprema

Paradajz, paprike, neoljuštene tikvice (ako su mlade, ako nisu - oljuštiti ih) i dimljenu slaninu iseci na tanke šnite.

Šargarepu, celer i koren peršuna iseci na štapice.

Crni luk iseci na rebarca, a beli luk protisnuti kroz presu.

Peršunov list iseckati sitno.

Vecu vatrostalnu posudu, tepsiju ili šerpu tanko namazati (po dnu i zidove) mašcu ili uljem i slagati pripremljeno povrce u nekoliko slojeva – paradajz, crni luk, beli luk, šargarepu, tikvice, paradajz, paprike, luk, tikvice... Redosled slaganja nije bitan, poceti i završiti sa paradajzom. Svaki sloj malo posoliti i posuti suvim biljnim zacinom, biberom i seckanim peršunom.

Pri slaganju povrca, kada je složeno otprilike pola namirnica, ravnomerno staviti malo sira po izboru (ja sam stavila sitni sir – rikottu, a može i sir u kriškama, pa ga izmrviti ili iseci na šnite).

Kada je povrce složeno, u ciniji umutiti jaja, dodati sir, malo vegete, prašak za pecivo i naliti mlekom, pa lagano promešati.

Preliti složeno povrce. Odozgo staviti šnite dimljene slanine. Pokriti folijom, ali ne zatvarati potpuno, da para izlazi, pa peci 25 minuta na 200-220’C (malo jaca temperatura, da se ne kuva, nego pece, ali da para izlazi ispod folije – folija služi samo da gornja površina ne izgori). Nakon toga skinuti foliju i smanjiti temperaturu na 180’C, pa kratko zapeci, 8-10 minuta, da gornji sloj malo porumeni.

Služiti toplo (može i hladno, pošto je sa vrlo malo masnoce - samo od komadica slanine, stavljenih preko složenca). Može se servirati kao samostalan obrok ili uz ribu.

## Savet