

Flan ratatuj



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **500** gocišćenog paradajza
- **500** g tikvica
- **500** g patlidžana
- **2** paprike babure
- **1** cen belog luka
- **1** dlulja (maslinovog)
- ruzmarin
- majcina dušica
- bosiljak
- peršun
- biber
- so

Za preliv:

- **3** jajeta
- **1** pavlaka

Priprema

Paradajz, patlidžan, tikvice i paprike iseci na jednake kockice, a luk na listice.

Na ulju propržiti crni luk, kada je upola pržen dodati iseckan beli luk i paprike, sve zajedno pržiti 5-10 minuta, zatim dodati tikvice i patlidžan, pržiti uz povremeno mešanje. Zatim dodati paradajz, provansalsku mešavinu, so i biber i dinstati 15 minuta.

U posudi sjediniti pavlaku i 3 jajeta. Povrce izruciti u vatrostastalnu ciniju i ostaviti da se malo prohladi, pa dodati pavlaku sa jajima, sve promešati dok se ne sjedini.

Peci 20 minuta na temperaturi od 180 °.

Savet

Ukusno sezonsko jelo. Prijatno :-)