

Složenic od tikvica, paradajza i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** manjetikvice
- **3** manjakrompira
- **2** srednjaparadajza
- **2-3** cenabelog luka
- **3**jajeta
- **3/4** cašekisele pavlake
- **50** grkackavalja
- **po** ukususoli
- **po** ukusumleveni biber
- **po** željimirotije, peršuna
- **4-5** kašikaulja

Priprema

Tikvice i krompir izrežite na što tanje kolutove, a paradajz na što tanje i manje kriške. U uljem podmazanu vatrostalnu posudu naizmenicno ređajte povrce u krug (tikvica, krompir, paradajz i tako redom) dok ne popunite krug. U sredini poređajte ostatak povrca po sopstvenoj želji. Posolite, pobiberite, prelijte sa malo ulja i stavite u zagrejanu rernu da se pece oko pola sata.

Posebno umutite jaja sa kiselom pavlakom, sitno seckanim belim lukom i sitno seckanom mirošijom ili peršunom. Izvadite posudu iz rerne, prelijte smesom i vratite u rernu na još desetak minuta.

Kada jelo porumeni, izvadite ga i preko poređajte kackavalj isecen na istice.

Posudu vratite u rernu, isključite je i ostavite dok se kackavalj ne otopi. Jelo poslužite toplo.

Savet