La bella Italia

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg tikvica
- 1/2 l kuvanog paradajza (Tomatelo, Tomatino i sl.)
- 300 g šunke (secene na kolutove)
- 300 g kackavalja (secen na ploške)
- 2 jaja
- 1 kisela pavlaka
- 1 crni luk
- 2-3 cena belog luka
- ulje (maslinovo ili suncokretovo)
- sveži bosiljak (ili suvi ili neki drugi zacin po želji)
- so
- biber
- suvi zacin

Priprema

Tikvice oljuštiti, iseci na ploške, posoliti i staviti da odstoje. Sitno iseckani crni luk propržiti na malo ulja, a zatim dodati kuvani paradajz i kuvati dok se ne dobije sos željene gustine (oko 20-25 min).

Pred kraj kuvanja, sosu dodati seckani ili izgnjeceni beli luk, suvi zacin, biber i sveži bosiljak. Isecene tikvice prosušiti kuhinjskim ubrusom.

Nauljiti vatrostalnu posudu pa na dno naredjati red tikvica. Preliti otprilike trecinom sosa, zatim nareati kackavalj, a preko njega šunku. Nastaviti sa reanjem ovim redosledom dok se ne potroši sav materijal i završiti redom tikvica (trebalo bi da bude najmanje tri reda).

Umutiti dva jajeta i pavlaku i time preliti naredjano jelo. Peci na 225 stepeni 30-40 minuta.

Jelo se može jesti dok je još toplo ili sasvim hladno, kada se sece na kocke nalik slanoj torti. U oba slucaja je podjednako ukusno :-)