

Terina s povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2plava patlidžana
- 6fileta crvene pecene paprike
- 3jajeta
- 150 mlmleka
- 150 gkackavalja
- 200 mlulje
- 1 kašiciasoli
- 1 prsohvatbibera

Priprema

Patlidžan oprati, vrhove odseci pa pulpu zajedno s korom iseci na listove debljine 4 mm. Posoliti ih i ostaviti da puste gorcinu. Oce?eni patlidžan propržiti na malo ulja s obe strane da porumene. Crvenu pecenu papriku iseci na štapice pa sjediniti s dva umucena jajeta i zaciniti po ukusu.

Uži, dublji kalup nauljiti pa dno i stranice obložiti listovima patlidžana.

Potom sipati papriku s jajima i poravnati.

Preko nje rasporediti listove kackavalja.

Preko kackavalja rasporediti preostale listove patlidžana. Preostalo jaje umutiti s malo mleka i preliti odozgo preko patlidžana.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok preliv od jaja ne porumeni. Pecenu terinu ostaviti da se prohladi, a potom je izvrnuti naopacke i iseci na šnite.

Savet