

Romanesco složenac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** curecih bataka
- **4-5** krompira
- **3** šargarepe
- **600 g** romanesco karfiola
- **3** cenabelog luka
- **malosveže** majcine dušice
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **oko 300 ml** pavlake za kuvanje
- **maloljute** tucane paprike

I još:

- **malokisele** pavlake
- **maloljute** tucane paprike

Priprema

Šargarece batake ocistiti, kratko prokuvati, pa kad su kuvani, iscephati i kratko propržiti na maslacu. Ostaviti na toplom. Romanesco izdeliti na cvetove i blanširati u slanoj vodi. Krompir i šargarepu takođe ocistiti i prokuvati. Ocediti. Na maslacu kratko propržiti cenove belog luka, kad zamiriše, ubaciti krompir secen na kocke i šargarepu. U zemljane posudice ređati šargarepu, krompir, romanesco i iscepkanu curetinu. Zaciniti po ukusu, ubaciti svežu majcinu dušicu i malo tucane paprike. Ugrejati pecnicu, povrce i meso u zemljanim posudicama zaliti pavlakom za kuvanje, kojoj smo, po potrebi, dodali malo vode u kojoj se kuvao karfiol. Peci cca 25-30

minuta. Poslužiti uz kiselu pavlaku i tucanu papriku.

Savet