

Ratatuj sa pilecom džigericom i rikota sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2srednje tikvice
- 1veci patlidžan
- 2srednja paradajza
- 1 cenbelog luka
- 50 mlmaslinovog ulja
- po potrebisuncokretovog ulja
- 100 grikota sira
- 300 gpilece džigerice
- 1 veca glavica crnog luka
- po ukususo
- po ukusubiber
- po ukusuorigano
- po ukusumiroija
- po ukusuperšun
- po potrebiražano brašno

Priprema

Tikvice i patlidžan ocistiti, iseci na što tanje krugove, posoliti i staviti u cediljku na 20-ak minuta. Paradajz oprati i takoe iseci na tanke krugove, a crni luk ocistiti i iseci na rebarca. Pilecu džigericu i srca oprati, prosušiti, blago uvaljati u brašno, pa staviti da se proprži 1 do 2 min. sa svake strane. Dodati luk iseckan na rebarca i kratko ga propržiti. Skinuti sa šporeta, posoliti i pobiberiti. U tepsiju precnika 26 cm staviti malo ulja u kome se pržila džigerica, pa reati povrce u krug i to: patlidžan, paradajz, tikvice, a onda staviti svu džigericu, pa opet povrce istim redom, dok se sve ne utroši. Izmeu povrca i džigerice stavljati rikota sir. Po želji se može staviti i feta sir. Izmešati 50 ml. maslinovog ulja, 50 ml. vode, iseckan beli luk, miroiju, peršun, origano, pa preliti

povrce i džigericu.

Tepsiju pokriti alu folijom i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 220 stepeni C, pa peci od 30 do 60 minuta u zavisnosti od toga koliko je povrce tanko iseceno. Desetak minuta pred kraj pecenja skinuti foliju da se povrce zapece. Ukrasiti ceri paradajzom i služiti toplo.

Savet