

Bukovace Oca Gavrila



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**bukovaca
- **4 (1/2 kg)**krompira
- **4 (200 g)**šargarepe
- **3-4 (400 g)**sveže paprike
- mleveni paradajz (iz flaše)
- voda
- so
- zacini po želji

Priprema

Recept sam videla na internetu. Ovo su osnovne namirnice a vi možete dodavati zacine po ukusu. Krompir iseci na kriške, šargarepu i papriku na krugove, a bukovacu iskidati na krupnije komade (ja sam je samo prepolovila). Ja sam dodala i tri, krupna, cešnja belog luka, očišćena i rasećena na pola, biozacin, biber, kurkumu, bosiljak i peršun.

Sve satojke staviti u dublju posudu. Umesto soli koristila sam biozacin, koji pospete po ukusu. Zatim sam dodala kašicicu mlevenog bibera, kašicicu kurkume, kašicicu sušenog bosiljka i pola vezice isećkanog peršuna. Sve dobro promešati.

Za ovo jelo najbolje je koristiti vatrostralnu posudu ili zemljani sud. Sve pripremljene namirnice staviti u, dublju, vatrostralnu posudu. Ravnomerno ih rasporediti.

Pomešati istu količinu sveže mlevenog paradajza (iz flaše) i vode. Može se koristiti i pasirani paradajz. Sa paradajzom preliti povrce u posudi za pečenje. Bitno je da povrce ogrezne u vodi.

Staviti posudu u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni. Jelo se peče dok ne ispari sva voda, a na dnu posude ostane gust paradajz, kao sos.

Savet