

Zapečeno povrce s rižom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** griže
- **150** gmešavine povrca
- **100** gseckane dimljene šunke
- **150** gseckanih tikvica
- **2** velika seckana paradajza
- **1** prstohvatbosiljka
- **150** mlmleka
- **1** kisela pavlaka
- **1 kašika**seckanog peršunovog lišća
- **100** grendanog trapista
- **po potrebis**o
- suvi biljni zacina
- biber

Priprema

Pleh malo nauljiti (ja sam stavila pek papir i premazala cetkicom dno) pa rasporediti rižu. Preko toga staviti redom: mešavinu povrca, seckanu dimljenu šunku, seckane tikvice, paradajz na kockice, posuti bosiljkom i peršunovim lišćem, dodati soli, zacina i pobiberiti malo.

Na kraju rasporediti svuda kiselu pavlaku, preliti mlekom, zatvoriti folijom. Peci u rerni na 180 C, oko 45 minuta.

Skinuti foliju, proveriti da li je gotovo, pa preko staviti rendani sir i vratiti još koji minut u rernu.

Savet

Uz ovo jelo se može dodati neko meso, pržene kobasice ili jaja na oko .