

Nevestin buket



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gmlevenog juneceg mesa
- **2** glavicecrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1**jaje
- **2** kašikeprezli
- **3** kašikemleka
- **1**tikvica
- **1**patlidžan
- **2**paradajza
- **nekolikoceri** paradajza
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera

Preliv:

- **3**jajeta
- **2** kašikekisele pavlake
- **100** gtrapista
- **po** ukususo
- **po** ukusubiber
- **malosvežeg** vlačca

Priprema

Pripremiti mesnu smesu, tako što naseckamo crni i beli luk, pomešamo sa mesom, prezlom, jajetom, mlekom i zacinima. Pleh na uljimo i utisnemo je, praveci prstima udubljenja u koja cemo stavljati ružice od povrca. Tikvice i patlidžan isecemo na trake, a paradajz na kriške. Posolimo, prvo položimo trakicu tikvice, preko patlidžan i 2-3 polukruga paradajza i smotamo ružicu. Postavljamo ih u udubljenja. Poreamo i cerije.

Za preliv umutimo jaja sa pavlakom, dodamo rendan trapist i zacinimo po ukusu. Prelijemo preko mesa, pazeci da ne prekrijemo ružice.

Pecnicu podgrejati na 200 stepeni, staviti tavu, pa smanjiti na 180 stepeni i peci oko 30.tak minuta da tava fino porumeni. Posuti seckanim vlašcem.

Savet

Tava je neverovatno ukusna, ova "džinovska" pljeskavica je sona i prava uživancija za nepce...