Povrce sa pavlakom i kackavaljem

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **250 g**spanaca
- **100 g**pirinca (dugo zrno)
- **240 ml**vode
- **200 g**kackavalja (gauda)
- **1 srednja glavica**ljubicastog luka
- **8 kašika**pasiranog paradajza

Smesa za preliv:

- **2**jajeta
- **200 + 200 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml**jogurta

Zacini:

- suvi vlašac (ili beli luk u granulama)
- crni biber sa koricom limuna
- suvi biljni zacin

Priprema

Krompir oprati i, zajedno sa koricom, staviti da se kuva. Kuvani krompir prohladiti, oljuštiti i iseci na krugove,

debljine 0,5cm. Spanac ocistiti, dobro oprati i sitno ga iseckati (ali, ne preterano sitno). Iseckani spanac posuti kašicicom soli, promešati i ostaviti 15-ak minuta. Zatim ga, rukom, dobro iscediti.

Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode, sve dok voda ne postane bistra. U manju šerpicu staviti 240 ml tople vode, dodati pola kašicice soli i staviti da voda provri. Kada voda provri ubaciti pirinac, smanjiti temperaturu, poklopiti i, na tihoj temperaturi, skuvati pirinac. Skuvani pirinac skloniti sa vatre.

Kackavalj iseci na tanke šnitove (ili, ako vam je lakše krupno ga narendajte). Ljubicasti luk ocistiti i iseci na tanke krugove, pa svali kružic odvojiti.

Preliv: U odgovarajucoj posudi razbiti jaja i žicom za mucenje ih sjediniti. Dodati jednu kašicicu suvog biljnog zacina, 200 ml pavlake za kuvanje i jogurt. Dobro sjediniti sve sastojke.

Vatrostalnu posudu (vel. 2,8l) premazati uljem i na dno staviti pek papir. Pola isecenog krompira poreati po dnu posude. Preko krompira poreati polovinu ljubicastog luka, pa posuti sa zacinima (kolicinu zacina odredite sami, po vašem ukusu). Preko rasporediti polovinu skuvanog pirinca, a preko pirinca staviti polovinu spanaca. Preko spanaca preliti cetiri kašike pasiranog paradajza. Zatim, poreati polovinu, pripremljenog, kackavalja. Sve preliti sa polovinom smese za preliv.

Postupak reanja sastojaka ponoviti još jedanput. Tako pripremljeno jelo ostaviti da odstoji, dok se ne ugreje rerna, na 200 stepeni. Zatim jelo preliti sa 200 ml pavlake za kuvanje, poklopiti ga i staviti da se pece. Jelo peci sve dok gornja površina blago ne porumeni.

Gotovo jelo izvaditi iz rerne i ostaviti ga da se malo prohladi. Zatim ga iseci na, vece, kocke i poslužiti.

Savet