

Ratatuj sa curetinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 krompira
- 1 **velika** tikvica
- 1 šargarepa
- 400 g fileta curetine
- 1/2 crvene paprike
- maslinovo ulje
- mešavina začina
- beli luk u prahu
- **malo** paradajz sosa

Preliv:

- 3 **kašike** pavlaka
- 1 jaje
- **malo** mleka
- **malo** soli

Priprema

Krompir, tikvicu i šargarepu iseci na kolutove. Dodati mešavinu začina i sve promešati. U okrugli pleh ili vatrostalnu posudu staviti filet curetine isecen na komade, a oko mesa poreati tikvicu i krompir u krug, izmeu staviti i šargarepu, odozgo dodati začine po želji. Preliti maslinovim uljem i sa malo paradajz sosa, poklopiti folijom i peci na 220 stepeni oko 45 minuta.

Za preliv umutiti jaje sa pavlakom i mlekom i malo posoliti. Kolutove crvene paprike poreati po povrću i mesu. Preliti preliv preko povrća i mesa i nastaviti sa pečenjem još 20 minuta bez folije.

Savet

Uživajte u aromnom ukusu :)