

Tikvice i plavi patlidžan sa prelivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** tikvica
- **300 g** plavog patlidžana
- **100 g** šargarepe
- **100 g** krompira
- **100 g** crnog luka
- **100 g** paradajza
- **3** veća češnjabelog luka
- **2** kašike ajvara
- **1/2** ljute papricice
- **1** svinjska dimljena kobasica
- (juneca ili pileca kobasica)
- **100-150 g** kravljeg, masnijeg, sira
- **1** kašičica suvog biljnog zacina
- **1/2** kašičice mlevenog bibera
- **40** ml ulja

Preliv:

- **180 g** (**1** čaša) kisele pavlake
- **2** jajeta
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

Priprema

Tikvicu i plavi patlidžan oljuštiti i iseci na krugove, debljine 0,5cm. Staviti ih u odvojene posude i posoliti ih sa po pola kašičice soli, promešati i ostaviti pola sata da povrce pusti vodu. Šargarepu i krompir iseci na krugove, beli luk iseci na cetiri dela, crni luk iseci na reznjeve paradajz iseci na krugove, pa svaki krug preseca na cetiri dela, ljutu papricicu sitno iseckati, kobasicu iseci na krugove i sir, viljuškom, izmrviti.

Posle proteka datog vremena ocediti vodu koju su pustile tikvice i plavi patlidžan. Plavi patlidžan isprati pod mlazom hladne vode (tikvice ne treba) i poreati ih na kuhinjski papir, da bi papir upio višak vode.

Ja sam koristila pleh vel. 24cm. Pleh podmazati uljem. Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Na dno pleha poreati tikvice, a preko staviti šargarepu.

Preko šargarepe rasporediti krompir, zatim crni luk, beli luk i ljutu papricicu.

Ajvar staviti u gomilicama, tako da ga ima preko cele površine. Preko rasporediti kobasice.

Na kraju staviti plavi patlidžan i preko paradajz. Posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom. Preliti uljem, prekriti alu folijom i staviti da se pece jedan sat.

Zatim, izvaditi pleh, skloniti foliju (pažljivo da se ne opecete od pare) i rasporediti izmrvljeni sir.

Preliti sa pripremljenim prelivom (jaja i kiselu pavlaku dobro sjediniti žicom za mucenje i dodati zacine po ukusu) i vratiti jelo da se zapece.

Poslužiti toplo, mada je veoma ukusno i kada se ohladi.

Savet