

## **Složenac od tikvica, paradajza i krompira**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 manjetikvice**
- **3 manjakrompira**
- **2 srednjaparadajza**
- **2-3 cenabelog luka**
- **3jajeta**
- **3/4 cašekisele pavlake**
- **50 grkackavalja**
- **po ukususoli**
- **po ukusumleveni biber**
- **po željimiroije, peršuna**
- **4-5 kašikaulja**

### **Priprema**

Tikvice i krompir izrežite na što tanje kolutove, a paradajz na što tanje i manje kriške. U uljem podmazanu vatrostalnu posudu naizmenično reajte povrce u krug (tikvica, krompir, paradajz i tako redom) dok ne popunite krug. U sredini poreajte ostatak povrca po sopstvenoj želji. Posolite, pobiberite, prelijte sa malo ulja i stavite u zagrejanu rernu da se peče oko pola sata.

Posebno umutite jaja sa kiselim pavlakom, sitno seckanim belim lukom i sitno seckanom miroijom ili peršunom. Izvadite posudu iz rerne, prelijte smesom i vratite u rernu na još desetak minuta.

Kada jelo porumeni, izvadite ga i preko poreajte kackavalj isecen na istice.

Posudu vratite u rernu, iskljucite je i ostavite dok se kackavalj ne otopi. Jelo poslužite toplo.

## **Savet**