

# Vevčanska tava

## Za 4 osobe

250 g junećeg ribića  
250 g svinjskog karea  
250 g pilećeg filea  
1 veća glavica crnog luka  
1 sveža paprika  
1 suva paprika  
1 manji plavi patlidžan  
1 manja tikvica  
200 g boranije  
2 paradajza  
2 čena belog luka  
200 g šampinjona  
4 kašike ulja  
3 dl belog vina  
svež peršun  
so i biber po ukusu

## Prilog

500 g špageta  
rendani kačkavalj

## Način pripreme

1. Meso iseći na komade veličine zalogaja, posoliti i pobiberiti i opeći na zagrejanom ulju da porumeni.
2. Opečeno meso presuti u pekač.
3. U istom tiganju ponovo zagrejati ulje i propržiti sitno seckani luk i svežu papriku, a kada malo omekšaju, ostalo povrće isečeno na kocke i šampinjone.
4. Začiniti solju i biberom, po ukusu.
5. Kada svo povrće omekša presuti ga u pekač sa mesom i sve dobro promešati. Sve dobro zaliti belim vinom.
6. Peći poklopljeno u rerni na temperaturi od 200 stepeni oko 90 minuta.
7. Servirati sa testeninom i rendanim kačkavaljem.