

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 opečti 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.