

Žgvacet

Za 6 osoba

4 bataka sa karabatakom
2 glavice luka
3 kašike ulja
3 lovorova lista
3 čena belog luka
300 g paradajza
1 kašika suvog začina
 $\frac{1}{2}$ litre paradajz pirea
 $\frac{1}{2}$ dl belog vina
1 dl vode
prstohvat majorana
prstohvat bosiljka

Prilog

100 g palente
400 g provansa mix povrća
1 kašika kisele pavlake

Način pripreme

1. Očistiti i iseckati na rebarca crni luk. U zagrejano ulje propžiti luk, pa onda ubaciti batak i karabatak. Nakon kraćeg prženja ubaciti sitno sečen paradajz. Prodinstate.
2. Sve dobro začiniti bosiljkom, lovorovim listom, majoranom, suvim začinom i seckanim belim lukom. Naliti belim vinom, vodom i paradajz pireom pa ostaviti da se kuva.
3. Skuvati kačamak, pa u njega dodati kašiku kisele pavlake. Provansa mix povrće ubaciti u zagrejani tiganj da se prodinsta. Kada je sve gotovo servirati žgvacet sa kačamakom i povrćem.