

# 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.