

Mediterranski složenac



Jednostavan

1. Patlidžane ogulite, izrežite uzdužno na tanke trakice, posolite i ostavite da odstoje. Nakon pola sata operite trakice, obrišite kuhinjskim ubrusima i poredajte u nauljenu posudu za pečenje.
2. S gornje strane premažite patlidžane s malo ulja. U prethodno zagrijanoj pećnici pecite na 225°C, s uključenim samo gornjim grijačem, oko 10 min dok patlidžani ne poprime boju.
3. Tikvice ogulite i narežite jednako kao patlidžane. Poslažite u drugu posudu za pečenje, koju ste namazali s malo ulja i posuli s krušnim mrvicama. Krušne mrvice će upiti suvišnu tekućinu. Tikvice premažite s uljem i pecite na 225°C u pećnici s upaljenim samo gornjim grijačem.
4. Na tavi ugrijte ulje i popržite sitno nasjeckani luk, te zatim dodajte RAVLIĆ juneće mljeveno meso. Pirjajte dok meso ne ispusti svoje sokove. Dodajte umak od rajčice s bosiljkom, 1 žličicu talijanskog začina, 1 žličicu soli sa češnjakom, ½ žličice mljevene paprike, ¼ žličice papra, ½ žličice soli. Promiješajte, dodajte vodu i kada smjesa prokuha smanjite vatru i kuhajte još 5 min.
5. Dno vatrostalne posude za pečenje posipajte s krušnim mrvicama i poredajte polovinu tikvica. Preko tikvica posložite polovinu nadjeva od mljevenog mesa. U sljedeći red složenca poredajte patlidžane, te zatim dodajete još jedan red nadjeva od mljevenog mesa i na vrh posložite preostale tikvice. Posipajte s malo krušnih mrvica. 6. Razmutite 3 jaja te u njih dodajte 2 žlice kiselog vrhnja, 1 šalicu mlijeka i ½ žličice vegete. Smjesu prelijte preko složenca. 7. Složenac stavite u pećnicu zagrijanu na 200°C i pecite 45 minuta, odnosno dok ne poprime nu boju. Prije posluživanja malo ohladiti.