

Печени тиквички и црн домати

Потребни состојки:

- 3 црни домати
- 3 тиквички
- 1 л доматен сос
- половина кромид
- 1-2 чешниња лук
- 2-3 моркови
- 200 г кашкавал
- оригано (опционално)
- сол
- црн бибер

Начин на подготвување:

Фурната загрејте ја на 220 °C.

Тиквичките и црните домати измијте ги, излупете ги и исечете ги на парчиња по желба. Ставете ги во плех обложен со хартија, со четка намачкајте ги со масло и зачинете ги. Додадете ги и неисчистените чешниња лук. Печете ги 20-25 минути или додека да бидат печени. Извадете го плехот, свртете ги на другата страна, намачкајте ги со масло, зачинете ги и вратете ги во фурна уште 20 тина минути.

Во меѓувреме подгответе го сосот. Во загреана тава на оган, ставете масло, исечканиот кромид, и изренданите моркови. Кога убаво ќе се запржат, додадете го доматниот сос и извадете го лукот од фурната и пастата од чешнињата додајте ја во сосот, таа ќе му даде посебен шмек. Доколку одлучите да ставате оригано сега е време да го додадете. Пржете додека не добиете малку погуст сос.

Извадете ги испечените тиквички и црните домати.

На дното од огноотпорен сад или во земјена тава ставете од

доматниот сос, наредете еден ред од печените тиквичи и домати, врз нив повторно ставете сос па уште еден ред од зеленчукот. Завршете со доMATниот сос. Садот ставете го во фурната и печете 30-тина минути. Кога јадењето е веќе при крај, извадете го садот, нарендајте кашкавал и вратете го уште 10 минути за да се растопи кашкавалот.