

## 64. RECEPT

### TEMA : DUŠENA ZELENJAVA S SIROM

Sestavine za 2 osebe:

- 250 g paradižnika
- 250 g paprike
- 2 čebuli
- 10 g masla
- 3 jajca
- 1 dl smetane
- 100 g sira trapista
- 2 stroka česna
- Sol
- Poper
- Origano
- Rdeča paprika

Priprava :

Zelenjavo operete pod tekočo vodo. Čebulo olupite, narežete na koleščke in daste v skledo z maslom. Paprikam odstranite semenje in jih narežete na trakove. Dodaste čebulo in vse skupaj v mikrovalovki 5 minut pokrito dušite. Paradižnik narežete na kocke, dodaste papriko, posolite in v mikrovalovki dušite 5 minut. V skledi razžvrkljate jajce in smetano, dodaste na grobo narezan sir, začinite s poprom, papriko, origanom in posolite. Nazadnje dodaste pretlačen česen in pomešate. Z zmesjo zalijete zelenjavo, premešate in postavite za 3 minute v mikrovalovko. Zraven ponudite kruh, lahko pa tudi riž ali krompir.

Vir: knjiha Zelenjavne jedi, Poslovni sistem Mercator