



Kesäkasvispata

Aineet: 2 sipulia
2 vihreää paprikaa
3/4 kg tomaatteja
1/2 kg perunoita
1/2 kg kesäkurpitsaa
suolaa, pippuria
2 rkl hienonnettua persiljaa
2 rkl hienonnettua tilliä
1 1/2 dl oliiviöljyä

Valmistus: Kuori ja hienonna sipulit. Puhdista ja suikaloi paprikat. Tee tomaatteihin ristiviilto ja kasta ne hetkeksi kiehuvaan veteen. Vedä kuoret irti ja viipaloi tomaatit. Kuori ja viipaloi perunat. Viipaloi kesäkurpitsat. Levitä puolet tomaattiviipaleista uunivuokaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Levitä muut suolalla ja pippurilla maustetut kasvikset tomaattiviipaleiden päälle kerroksittain. Ripottele niille maustevihanneksia. Levitä päälle loput tomaattiviipaleet. Mausta suolalla, pippurilla ja maustevihanneksilla. Kaada öljy vuokaan ja peitä vuoka kannella tai foliolla. Kypsennä 175 asteen uuninlämmössä noin 1 1/2 tuntia.