Hozzávalók:
60 dkg burgonya, só, 1 zsenge padlizsán (30-35 dkg), 1 zsenge cukkini (30-35 dkg), 2 közepes vöröshagyma vagy lilahagyma, 2 húsos tvpaprika (20-25 dkg), 2 paradicsom (25-30 dkg), 25-30 dkg zsíros sajt (lehet füstölt sajt, kecskesajt vagy juhsajt is), 3-4 evőkanál olaj, őrölt fekete bors
a fokhagymás, petrezselymes kencéhez:
2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyem, kb. 1 dl olívaolaj, só, őrölt fekete bors, bazsalikom, zsálya, rozmaring ízlés szerint

1. A zöldségeket megmossuk. A burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Hűlni hagyjuk, meghámozzuk, 0,5 centi vastagon felkarikázzuk. A padlizsánt és a cukkinit,- miután a végeiket levágtuk -, ennél kicsit vékonyabban (3-4 milliméter), hámozatlanul karikázzuk fel, majd kb. fél órára mindkettőt besózzuk.
2. A hagymát meghámozzuk, fölkarikázzuk, gyűrűire szedjük, enyhén besózva félrerakjuk. A paprikát kicsumázzuk, majd a paradicsommal együtt 3-4 milliméter vastagon fölszeleteljük.
3. A fokhagymás, petrezselymes kencéhez a fokhagymát pépesre zúzzuk, az olívaolajjal és a finomra vágott petrezselyemmel összekeverjük. Megsózzuk, megborsozzuk és kedvünkre különféle fölaprított zöldfűszereket is keverhetünk bele. A sajtot vékony szeletekre vágjuk.
4. A padlizsánt és a cukkinit hideg vízzel leöblítjük, kinyomkodjuk, leszárogatjuk, majd egy serpenyőben, a fele olajon mindkét oldalukat kb. 1,5-1,5 percig sütjük. Ha megvagyunk vele, a maradék olajon következhet a paprika, ennek 1,5 perc sütés is elég. A sütőt előmelegítjük.
4. Az előkészített zöldségeket a sajttal együtt, tetszőleges sorrendben, egymásnak támasztva, szinte állítva, egy 26 centi átmérőjű, alacsony peremű tortaformába vagy tűzálló tálba rakjuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk. (Ha elég sót tettünk a kencébe, akkor a

zöldséget nem feltétlenül kell sózni, borsozni külön.) A fokhagymás olívás öntettel gazdagon megkenjük, meglocsoljuk.
5. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C; légkeveréses sütőben 170 °C) 25-30 percig sütjük. Megvárjuk, amíg egy kicsit hűl, és csak akkor tálaljuk.

4 főre
Elkészítési idő: 2 óra
Egy adag: 578 kcal
A recept elkészítése IDE KATTINTVA a YouTube-on is megtekinthető.