

Starinski uvec



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g crnog luka
- **1/2** glavice kupusa
- **1** šljapirinca
- **2-3** paradajza
- **2-3** paprike
- **1** šargarepa
- **5** krompira
- **5-6** suvih rebaraca
- **po potrebi** ulje
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica alevne paprike

Priprema

Suva rebarca proinstati u vodi. Sitno iseckan crni luk upržiti na ulju pa ga sipati u nauljenu tepsiju. Preko luka staviti na rezance isecen kupus, malo posoliti pa staviti na kriške isecen paradajz. Preko paradajza naredati šargarepu, a preko nje na kolutove isecen krompir. Opet posoliti pa staviti pirinac, papriku isecenu na kolutove i rebarca. Posoliti dodati alevu papriku i naliti sa oko 0,2 dl vode i oko 0,5 dl ulja. Staviti u zagrejanu rernu i peci oko sat vremena.

Savet