

uvec sa junecim mesom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** juneceg mesa, bez kostiju
- **1/2 kg** krompira
- **2** vece šargarepe
- **1** ljuta paprika
- **1** paradajz
- **1** glavica crnog luka
- **2** veka češnjabelog luka
- **1/2 šolje (od 200 ml)** pirinca
- **200 g** šampinjona
- **1** list lovora
- **1** kašika brašna
- **1/2** vezice peršuna
- biozacin
- biber
- **2** kašice aleve paprike

Priprema

Meso iseckati na kockice i staviti, na malo ulja, da se dinsta. Prilikom dinstanja dolivati po malo vode. Kada meso bude polumekano, dodati šargarepu isecenu na krugove, sitno iseckanu ljutu papriku, oljušten paradajz, isecen na kockice, šampinjone isecene na listice i krompir isecen na krupnije kocke. Ubaciti i lorber.

Kada prokuva dodati pirinac, posuti biozacinom i biberom, po ukusu i nastaviti da se kuva, na tihoj vatri.

Crni i beli luk iseckati sitno i na ulju ga ispržiti. Dodati alevu papriku, izmešati i sipati zapršku u uvec, kada pirinac bude skuvan.

Uključiti rernu da se ugrije na 190 stepeni. Probati uvec i ako treba dosoliti ga. Uzeti odgovarajucu posudu, podmazati je i u nju izruciti uvec. Po površini posuti iseckanim peršunom. Staviti da se zapece. Poslužiti sa salatom, po izboru.

Savet