Djuvec sa bamijom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**bamije
- **200 g**pirinca
- **300 ml**paradajz sosa
- **2**sveža paradajza
- **1**crni luk
- **2 češnja**belog luka
- **500 g**svinjskog mesa
- **1**cili papricica
- so i biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Vrlo jednostavna sve lepo naslažemo u vatrostalnu posudu i pecemo u rerni na srednjoj temperaturi 50 minuta.

Savet

Ovo je jedno od onih jela za koje svaka domaica ima svoj poseban recept. Tako i ja. Moj djuve mora imati bamiju u njemu. I dobro pare mesa!