

## **Moj uvec**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanjepovrca za uvec**
- **1 srednja glavicacrnog luka**
- **2 pileca bataka sa karabatakom**
- **1 šoljicapirinca**

### **Priprema**

Skuvati batake u litar, litar ipo vode i zaciniti sa dve kašike suvog biljnog zacina. Meso iscepkatiti ili iseckati na komade, a bujon ostaviti sa strane. Glavicu luka iseckati i izdinstati na malo ulja. Ja luk uvek malo posolim prilikom dinstanja, kako bi pustio svoj sok i lepše se izdinstao. U izdinstan luk dodati mešavinu povrca (proizvoac po izboru) i piletinu i naliti sa pola bujona. Ostaviti da se krcka, povremeno promešati. Kad je povrce na pola gotovo, dodati šoljicu (od kafe) pirinca i doliti još bujona. Kuvati dok pirinac ne omekša. Kad i pirinac bude gotov, probati i ako je potrebno dosoliti.

### **Savet**

Ovakav djuve je preukusan, izuzetno bogat vlaknima i vitaminima, i ujedno jako siromašan kalorijama. Spremljen bez piletine može biti lep i soan prilog šniclama.