uvec sa svinjskim mesom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**svinjskog mesa
- **1/2 kg**mešavine povrca
- (grašak, boranija, paprika, šargarepa)
- **1 glavica**crnog luka
- **200 ml**paradajz pelata ili 2 paradajza
- **2 cena**belog luka
- **50 g**pirinca
- **1 kg**krompira
- **2-3**lovorova lista
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- aleva paprika
- **50 ml**ulja

Priprema

U dubljoj šerpi na umereno zagrejanom ulju izdinstati sitno secen crni i beli luk.

Dodati mešavinu povrca i nastaviti sa dinjstanjem uz stalno mešanje.

Dodati paradajz pelat i alevu papriku i promešati.

Kada povrce malo omekša, dodati pirinac poreati meso, zaciniti, dodati lovorov list.

Preko mesa poreati krompir isecen na kolutove.

Naliti vodu da prekrije krompir.

Zaciniti po ukusu, prekriti folijom i zapeci na 200 C u rerni. Pre kraja skloniti foliju i ostaviti u rerni da ze zapece.

Savet