

Jecin uvec



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 glavice** crnog luka
- **4** paprika babura
- **4** paradajz
- **200 g** ureceg belog mesa
- **1** šargarepa
- **1 koren** peršuna
- **1 šoljicu** grašaka
- **1 šoljicu** pirinaca
- **malosoli**, biber, suvog biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Meso iseckati na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati meso i kratko propržiti. Meso zatim izvaditi, a u šerpu u kojoj se peklo meso propržiti iseckan crni luk, pa dodati iseckanu papriku. Zatim iseckati i dotati peršun i šargarepu. Sve kratko prodinstati pa vratiti meso u šerpu sa povrcem. Na kraju dodati grašak, pirinac i paradajz, zaciniti po ukusu i sve kuvati oko 40 minuta.

Savet