Letnji uvec



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **2**paradajza
- **2**krompira
- **2**paprike
- **1 manja**tikvica
- **1**šargarepa
- **150 g**pirinca
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **malo**soli
- **100 ml**ulja

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati krompir, šargarepu, tikvicu, papriku i usitnjeni paradajz. Na kraju dodati pirinac, sipati u vatrostalni sud, naliti toplom vodom i peci u zagrejanoj rerni 30-ak minuta.

Savet