Letnji uvec



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**pirinaca
- **2**crvene paprike
- **2**zelene paprike
- **2**paradajza
- **1**srednja tikvica
- **2**šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **200 g**spanaca (seckanog)
- **100 g**koren celera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **100 ml**maslinovog ulja

Priprema

Pirinac ocistiti i oprati. Sipati vodu jedan prst iznad pirinca i staviti da se kuva. Kuvati pirinac oko 8 minuta, skloniti ga sa vatre i poklopiti ga.

Priprema povrca: Ocistiti crni luk i narezati ga sitno, staviti ga u šerpu sa uljem da se dinsta. Papriku narezati na kolutove, šargarepu, celer narendati paradajz i sve zajedno dinstati dok povrce ne omekša.

U dinstanom povrcu dodati obaren pirinac, promešati sve zajedno pa dodati belog luka usitnjenog i tikvicu na

sitnije komade. Posoliti, zaciniti zacinom, doliti vode onoliko da pokrije pirinac i povrce.

Kuvati uvec na laganoj vatri, tada dodati narezan spanac na trakice, promešati i kuvati dok vodu ne upije pirinac i povrce. Servirati uz neku prženu ribu (oslic) i salatu po želji.

Savet

Letnji uve je lagano jelo, pikantno i vrlo ukusno. Brzo se sprema može uz njega i piletina i junetina, ma ide uz sve. Samo osmeh na licu i iskoristi te raznoliko povre koje ima :) Prijatno!