

Socni uvec sa piletinom i krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kgkrompira**
- **500 gbelog mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1šargarepa**
- **250 mlparadajz pirea**
- **2 šakepirinac**

Zacini:

- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- mirojja
- ulje

Priprema

Iseckati krompir, belo meso, luk, a šargarepu izrendati ili iseci na listice. Sve sastaviti u dublu ciniju, zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin, aleva paprika, mirojja), dodati malo ulja pa rukama izmešati da se sve lepo zacini.

Sipati ulje u tepsiju. Zacinjene sastojke rasporediti pa posuti sa 2 šake ocišcenog pirinca i naliti sa 250 ml (ili po

ukusu) paradajz pire. Ja sam koristila gotov paradajz sa ukusom origana i bosiljka.

Sve izmešati pa naliti sa kljucalom vodom tako da prekrije skoro sve.

Zagrejati rernu. Peci na 250 stepeni uz povremeno mešanje. Kad upije veci deo vode ponovo naliti kako bi se pirinac bolje skuvao. Peci oko 90 minuta, ali znacete po krompiru i pirincu kad je gotovo.

Savet

Beli krompir je po mom mišljenju bolji u ovoj kombinaciji. Prijatno!