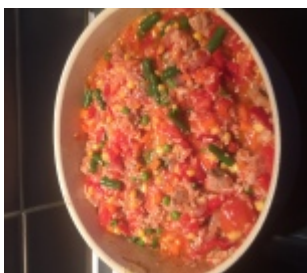


Mamin recept



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **1** mešavina povrca za uvec
- **500 g** svinjskog mesa
- **po ukusu** zacin

Priprema

Luk iseckati na "rebarca" i propržiti na malo ulja.

Zatim dodati meso (iseckano na kockice). I propržiti sa svih strana da dobije boju.

Pirinac oprati i dodati mesu. Kratko propržiti.

U posebnoj posudi za prženje prodinstati mešavinu povrca za uvec. Dinstati dok povrce ne "otпусти svoje sokove". Dodati smesi od mesa. Zaciniti po ukusu...

Smesu sipati u uvecaru i preliti vodom da ogrezne. Prekriti folijom i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko sat vremena.

Pred kraj skinuti foliju i ostaviti da se krcka još 10-ak minuta.

Savet

Umesto zamrznute mešavine povra za uve može se koristiti sveže povre po izboru. Kako ko voli. Prijatno. Volela bih ako neko zaista isproba ovaj recept da mi kaže da li mu se zaista dopada. Hvala.