

****Tepsijameso****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl** pirinca
- **1 glavica** crnoga luka
- **500 g** teleceg mesa
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** slatke alevne paprike
- **1 kašičica** ljute alevne paprike
- **1 kašičica** belog luka u granulama
- **malosvežeg** vlašca
- **1-2 lista** lovora
- **2** krompira

Priprema

Meso oprati, naseci na krupnije komade i staviti ga u šerpu da se kuva. Ubaciti 1-2 lovorova lista. Pirinac ocistiti, oprati i ocediti. Na ulju propržiti crni luk isecen na kocke, pa kad omekša, dodati pirinac. Pržiti da zastakli, a onda poprašiti sa obe vrste alevne paprike, i cim zamiriše, naliti toplom vodom u kojoj se kuvalo meso. Dodati krompir isecen na kockice. Zaciniti po ukusu, ubaciti meso i ostaviti da se krcka desetak minuta. Za to vreme ugrijati pecnicu, proveriti da li je jelo dovoljno zacinjeno i po potrebi doliti još malo tople vode, jer ce odreena kolicina ispariti prilikom pecenja, a i pirinac ce upiti tecnost, pa da ne bude presuvo... Prebaciti u zemljane cinijice. Peci u zagrejjajnoj pecnici dok se ne uhvati lepa korica. Poslužiti uz jogurt kome ste dodali malo maslinovog ulja i ukrasiti seckanim vlašcem.

Savet

"Tepsijameso", lokalni naziv iz mog kraja za ovo jelo, zato što se maltene cela priprema odrauje u jednoj posudi-tepsiji. Ja sam pekla u zemljanim inijicama, jer ih baš volim, ali ima kad žurim i spremam u tepsijici...