uvec (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca glavica**crnog luka
- **2** sveže crvene paprike
- **300 g**pileceg filea
- **200 g**pilece džigerice sa srcima
- **1 pakovanje**povrca za uvec
- **1 šolja od bele kafe**pirinca
- **1/2 kašicice**bibera

Priprema

Volim uvec sa raznim vrstama mesa i sa puno pirinca. Ovog puta je sa piletinom. Meso oprati, ocistiti od žilica i iseci. File na kockice, a džigericu preseci na pola. Crni luk ocistiti i sitno iseci. Paprike oprati, ocistiti i iseci. Pošto navedena mešavina povrca za uvec u sebi vec sadrži crvene secene paprike, obicno ih ne stavljam dodatno, ali mi je sada ostalo svežih paprika, pa sam i njih dodala. U šerpi, na zagrejanom ulju, propržiti crni luk i paprike, dodati meso pa i njega propržiti. Kada se meso malo prodinsta, posoliti ga i posuti biberom. Pirinac ocistiti, dobro oprati u cediljci pod mlazom vode, pa i njega malo propržiti. Zatim sipati 5 šolja povrtnog ili pileceg bujona, a u nedostatku istih sipati vodu i kuvati na plotni uz povremeno mešanje 15-ak minuta. Za to vreme zagrejati rernu na 220 stepeni C i staviti uvec da se pece 20-30 minuta. Potrebno je da preliv vecim delom uvri i da se uvec zapece. Izvaditi iz rerne i poklopiti. Poslužiti toplo.

Savet

Skoro sam proitala da pirina treba ostaviti preko noi natopljenog u vodi, zatim ga sutradan dobro oprati u više voda dok voda ne postane potpuno prozirna, potom ga procediti i kuvati u vodi u razmeri 5:1 (pet puta vea

koliina vode u odnosu na pirina). Na ovaj nain, a posebno kada se pirina ispere nakon kuvanja, nestae tragovi arsena.