

uvec sa mešanim mesom i povrćem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mešanog mesa (svinjetin/junetina)
- **5-6**manjih krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **1 šoljica za kafu**pirinca
- **1 manja**tikvica
- **4 veća**paradajza
- **1 struk**praziluka
- so
- biber
- ulje
- voda
- **2 veća**šargarepe

Priprema

Ocistiti svo povrće, pa šargarepu narendati na sitno, praziluk iseci na kolutove, tikvicu, krompir i paradajz na kockice, crni luk na sitne komade. Pirinac oprati i staviti da se kuva sa malo soli.

U većem tiganju propržiti crni luk i šargarepu, pa dodati meso. Zaciniti po ukusu. U podmazan uvec ili tepsiju rastresti praziluk po dnu, preko toga staviti tikvice, pa paradajz. Zatim dodati uprženo meso i luk preko toga staviti pirinac pa krompir.

Vodu ne treba dolivati, ispustice povrce. Prekriti alu folijom, pa je izbuškati malo. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni sat vremena.

Savet

Može se jesti i hladno. Kombinacije su beskonane, može bilo koje povre i bie odlino... Prijatno!