

uvec sa kuposom



Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 vece glavice crnog luka
- 1/2 kg šargarepe
- 1 manja glavica svežeg kupusa
- 1 veka šolja pirinca (najbolji je makedonski)
- 1/2 kg mesa (po želji)
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati sitno luk, izrendati šargarepu i izdinstati. U pleh staviti meso i staviti u rernu, dok se ostali sastojci ne izdinstaju.

Kada je gotov luk i šargarepa, dodati sitno seckan svež kupus i to upržiti. Kada je i to gotovo dodati pirinac, isključiti ringlu i još par minuta sve mešati.

Onda u pleh staviti tu masu, prethodno zacinjenu po ukusu, so, biber, suvi biljni zacin, naliti vodom da sve ogrezne, da voda pokriva sve.

Zapeći u rerni i izvaditi cim bude gotovo, da pirinac nebi upio svu tecnost, ako ostane duže. Prijatno!