

uvjet



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **100-150 g** pirinca
- **3** paradajza
- **3** paprike
- **100 g** šargarepe
- **1** glavicacrнog luka
- **2** cenabelog luka
- **1 supena** kašikaperšunovog lista seckanog
- **1** kašicicasoli
- **2** kašicicesuvog biljnog zacina
- **1** kašicicabibera
- **1** dlulja
- **1** povrtna kocka
- **6-7 dl** voda

Priprema

Povrce ocistiti i oprati. Krompir i paradaiz iseci na šnite, šargarepu na kolutove, paprike na sitnije komade.

Crni luk iseci na rebarca, a beli luk protisnuti kroz presu.

Peršunov list iseckati sitno.

Pirinac dobro oprati, da se ispere skrob i ostane bistra voda.

U vodu staviti povrtnu kocku i pustiti da provri, da se kocka istopi.

U vecoj posudi povrce, pirinac, peršunov list i zacine izmešati, pa izruciti u podmazanu vatrostalnu posudu, tepsiјu ili šerpu, koja može u rernu. Preliti uljem i sa 2/3 povrtnog temeljca.

Pokriti poklopcom ili alu-folijom, pa peci 35 minuta na 200-220 C. Nakon toga skinuti poklopac ili foliju, proveriti da li su pirinac i povrce omešali i ako treba, doliti još tecnosti, da uvec ne bude suv, smanjiti temperaturu na 180 C, pa ga zapeci oko 10 minuta, da gornja površina porumeni.

Ovakav uvec se može pripremati i sa komadima mesa (pilece, svinjsko, junece) i tada se vreme pecenja povecava, zavisno od vrste i starosti mesa. Meso se može prethodno posebno propržiti ili prodinstati, da malo omeša, pa ga dodati ostalim sastojcima i staviti da se pece.

Savet