

## **?uvec**



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** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** supena kašika peršunovog lista seckanog
- **1** kašica soli
- **2** kašice suvog biljnog začina
- **1** kašica bibera
- **1** dlulja
- **1** povrtna kocka
- **6-7 dl** voda

## **Priprema**

Povrce ocistiti i oprati. Krompir i paradajz 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 škrob i ostane bistra voda.

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

U većoj posudi povrce, pirinac, peršunov list i začine izmešati, pa izručiti u podmazanu vatrostalnu posudu, tepsiju ili šerpu, koja može u rernu. Preliti uljem i sa 2/3 povrtnog temeljca.

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

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

## **Savet**