

uvec na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **vece** šargarepe
- 2 **žute** paprike
- 4 paradajza
- 150 **g** pirinca
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog začina
- **maloulja**

Za prilog:

- 1/2 **kg** pileceg belog mesa
- 1 **jaje**
- **malobrašna**

Priprema

Crni luk iseci na sitne kockice i dinstati na malo ulja. Kada luk postane staklast dodati šargarepu isecenu na kockice i dalje dinstati. Po potrebi dolivati vode.

Kada šargarepa omekša dodati papriku isecenu na trake.

Na kraju dodati paradajz isecen na sitne kockice.

Pirinac dobro operite i ubacite ga u 1,5 litar kipuce vode. Dodajte sok od pola limuna da bi zrna ostala cela. Kuvajte 10 minuta, a zatim ga procedite i dodajte u paradajz i paprike. Kuvajte još par minuta.

Pilece belo meso isecite na šnicle, zacinite ih, uvaljajte ih u brašno pa u umuceno jaje i pecite na malo ulja dok ne porumene.

Tako pripremljene šnicle servirajte uz uvec.

Savet