

uvec sa suvim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** suvog svinjskog mesa
- **2 gl**avice crnog luka
- **2** šargarepe
- **3** suve paprike
- **100 g** pirinca
- **100 ml** pasiranog paradajza
- **4** krompira
- **50 ml** ulja
- **po ukusu** zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** aleve paprika

Priprema

Luk, meso, šargarepu i suhu papriku malo propržiti na ulju, dodati paradajz i pirinac, još malo propržiti pa dodati krompir i zacine.

Sve preruciti u uvecaru i naliti vodom oko 1 litar.

uvec zapeći na 200 stepeni oko pola sata.

Izvaditi iz rerne, malo prohladiti i servirati. PRIJATNO!!!

Savet