

## **?uvec**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **140** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** svinjskog mesa
- **1 glavic**acrnog luka
- **2,5 dl** šargarepe
- **1 pakovanj**e mešavine povrca za ?uvec
- **1 vecik**rompir
- **oko 200 g** pirinca
- **oko 1 dl** kuvanog paradajza
- **po ukusu** soli

## **Priprema**

Iseci meso na kockice, posoliti, pa ga dinstati sa sitno iseckanim lukom i šargarepom (nekih sat vremena).

Zatim dodati mešavinu povrca za ?uvec, kao i na kocke isecen krompir, pa sve zajedno kuvati još nekih sat vremena.

Za to vreme odvojeno skuvati pirinac.

Zatim sjediniti kuvani pirinac sa mesom i povrcom i dodati kuvani paradajz. Sve zajedno kuvati još 15-ak minuta.

**Savet**