

## **uvec bez mesa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 dl**maslinovog ulja
- **1 korenšargarepe**
- **3 korenacice**
- **1 srednja** tikvica
- **1 glavicacrnog luka**
- **1zelena paprika**
- **1 paradajz**
- **1/2 glavice**celera
- **200 g**šampinjona
- **1 kašikazacija** sa ukusom piletine
- **1 šoljica** pirinca
- **po ukusu**soli

### **Priprema**

U tiganju sipati ulje, staviti na vatru da se zagreje. U zagrejano ulje dodati na rebarca isecen crni luk, na kockice isecenu šargarepu, narendan celer i na ploške isecenu cicoku. Poklopiti i povremeno promešati.

Dok se povrce dinsta iseci šampinjone na listice, tikvicu na kockice, papriku na rezance. Posle desetak minuta dinstanja dodati šampinjone, tikvicu i papriku, sve sjediniti, poklopiti pa prodinstati zajedno još 10 minuta. Na kraju dodati na kriške isecen paradajz i šoljicu opranog C pirinca, dodati zacin C sa ukusom piletine i kašicicu crvene paprike.

Sve promešati, probati i ako je potrebno dodati malo soli i malo bibera. Sve preruciti u vatrostalnu posudu ili

uvec, naliti vodom da ogrezne i staviti u rernu da se zapece. Proveriti da li je pirinac kuvan, ako je potrebno dodati još malo vode i vratiti u rernu.

## **Savet**

Kada je jelo gotovo servirati toplo sa sezonskom salatom.