

Djuvec sa bamijom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bamije
- **200 g** pirinca
- **300 ml** paradajz sosa
- 2 sveže paradajza
- 1 crni luk
- 2 **cešnja** belog luka
- **500 g** svinjskog mesa
- 1 **cili** papricica
- so i biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Vrlo jednostavna sve lepo naslažemo u vatrostalnu posudu i pecemo u rerni na srednjoj temperaturi 50 minuta.

Savet

Ovo je jedno od onih jela za koje svaka domaćica ima svoj poseban recept. Tako i ja. Moj djuvec mora imati bamiju u njemu. I dobro pare mesa!