

uvec u staklenkama



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 ml**ulja
- **1 kg**luka
- **1 kg**šargarepe
- **2 kg**paprika
- **1,5 kg**patlidžana
- **3 kg**paradajza
- **1-2 kašičice**bibera
- **par listova**lovora
- **po ukusu**soli

Priprema

Svo povrce ocistiti, oprati i narezati. U veliku šerpu sipati ulje, pa zagrijati. Prvo staviti narezan luk, pa pržiti 5 minuta, da postane staklast. Zatim dodati narezanu šargarepu, pa dinstati 5-6 minuta. Dodati paprike, pa opet dinstati 5 minuta. Zatim dodati i, na kockice narezan patlidžan, pa dinstati 5-6 minuta.

Na kraju dodati i oljušten i narezan paradajz, pa ostaviti da se kuha 20-tak minuta. Povremeno promiješati. Dodati listove lovora, so i biber, pa na laganoj vatri krckati još 5 minuta.

Toplo sipati u sterilisane, zagrijane tegle (meni je bilo potrebno 8 tegli od 750 ml), dobro zatvorite, "ušušajte" tegle, pa ih ostavite 12 sati pokrivene, da se postepeno hlade. Kada se ohlade, odložite tegle sa uvecom.

Savet

uve dodajte peenom mesu, nekih 10-tak minuta pred kraj peenja. Odlian je i kao bezmesna varijanta...uz krompir, pirina...