

## Alaski šuvec



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** fileta soma
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **100 g** graška
- **100 g** pirinca
- **1** suva paprika
- **2** veća krompira
- **200 ml** soka od paradajza
- biber
- ulje
- so

### Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani luk, dodati seckanu šargarepu i grašak. Dinstati oko 15 minuta. Zatim dodati seckanu suhu paprika, pirinac, krompir isecen na veće kocke i naliti sokom od paradajza. Kuvati oko 15 minuta. Posoliti i pobiberiti. Smesu preruciti u posudu za pečenje, po površini smese poredjati komade posoljene somovine, naliti sa malo vode i krckati u rerni oko 30 minuta na 180 stepeni.

### Savet