

Moj uvec



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** povrca za uvec
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **2 pileca** bataka sa karabatakom
- **1 šoljica** pirinca

Priprema

Skuvati batak u litar, litar ipo vode i zaciniti sa dve kašike suvog biljnog zacina. Meso iscephati ili iseckati na komade, a bujon ostaviti sa strane. Glavicu luka iseckati i izdinstati na malo ulja. Ja luk uvek malo posolim prilikom dinstanja, kako bi pustio svoj sok i lepše se izdinstao. U izdinstan luk dodati mešavinu povrca (proizvoac po izboru) i piletinu i naliti sa pola bujona. Ostaviti da se krcka, povremeno promešati. Kad je povrce na pola gotovo, dodati šoljicu (od kafe) pirinca i doliti još bujona. Kuvati dok pirinac ne omekša. Kad i pirinac bude gotov, probati i ako je potrebno dosoliti.

Savet

Ovakav djuve je preukusan, izuzetno bogat vlaknima i vitaminima, i ujedno jako siromašan kalorijama. Spremljen bez pileline može biti lep i soan prilog šniclama.