

Pikantni uvec



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** mesa
- **200 g** pirinca
- **4** veka krompira
- **2** šargarepe
- **1** celer
- **1 veka** glavicacrnog luka
- **po potrebi** zacinsko bilje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **1** ljuta papricica
- **maloulja**

Priprema

Crni luk iseckati sitno i propržiti na ulju dok ne porumeni. Meso iseci na kockice i dodati luku. Šargarepu i celer iseci na kockice i dodati mesu. Dinstati na laganoj vatri uz postepeno dolivanje vode. Kromir iseci na krupnije komade i ubaciti u šerpu. Dodati zacine, pirinac i iseckati ljutu papricicu. Presipati u vatrostalnu ciniju, naliti vodom i zapeci.

Peci na 200 C 45 minuta.

Savet