

uvec sa ribom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 fileta ribe
- 500 g zamrznutog povrca za uvec
- 1 glavica crnog luka
- 1 paradajz
- 2 manja krompira
- 1-2 šoljice pirinca
- 1 kašika seckanog lista peršuna
- malo kukuruza šecerca
- ulje
- biber
- zacin

Priprema

Na ulju propržite iseckanu glavicu crnog luka. Zatim dodajte zamrznuto povrce za uvec ili pomalo svežeg povrca (šargarepu, peršun, celer, grašak, boraniju, plavi patlidžan i slicno) i kukuruz šecerac, pa dinstajte na tihoj vatri.

Kada je upola gotovo, dodajte oljušten na komade isecen paradajz, krupno isecen oljušteni krompir i pirinac. Nalijte vodom da ogrezne i stavite da provri, smanjite temperaturu i nastavite da kuvate na laganoj vatri desetak minuta uz povremeno mešanje. Dodajte po ukusu zacin, biber i seckan peršun.

To sve prespite u vatrostalnu ciniju za pecenje i preko uveca poreajte posoljene filete. Malo ih utisnite i sve zajedno stavite u rernu zagrejanu na 250 stepeni i pecite dok riba, pirinac i krompir ne budu gotovi. Po potrebi, u toku pecenja, zbog pirinca dolijte još malo vode.