

## *uvec i hleb - zajedno*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za uvec:**

- **1/2 kg** belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **4 cešnj**abelog luka
- **2** srednje šargarepe
- **1/2 kg** gocišcenog krompira
- **400 g** šampinjona
- **1/2 l** pasiranog paradajza
- **2 list**alovora
- **1 kašicica** kurkume
- voda
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

#### **Za hleb:**

- **400 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **2 kašicice** soli
- **2 kašicice** šecera
- ulje

## Priprema

uvec: Meso iseci na kockice, pa ga staviti na zagrejano ulje. Promešati i kada meso promeni boju (pobeli) dodati sitno iseckani crni i beli luk. Pržiti, na tihoj temperaturi, pet minuta. Zatim dodati, krupnije, isecenu šargarepu i posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom. Promešati i krckati 10-tak minuta.

Krompir iseci na osmine (ili ako je sitniji, na cetvrtine), a pecurke na deblje listice. Dodati u meso, posuti sa kašicicom kurkume (od kada sam u jednom casopisu o zdravoj ishrani procitala koliko je kurkuma zdrava i da je nazivaju žuto zlato zdravlja, ja koristim priliku, gde gog mogu da je ubacim, a jela sa piletinom su stvorena za ovaj zacin), promešati i pržiti vrlo kratko, oko pet minuta.

Zatim sipati pasirani paradajz, dodati vode, da tecnost bude 1 cm iznad smese, ubaciti lovor i, na tihoj temperaturi, krckati, poklopljeno, da se tecnost zgusne. Povremeno promešati. Kada provri probati da li treba jelo dosoliti. Krckati, oko, pola sata. Tecnost treba da bude, samo malo, ispod ukupne smese.

Hleb: Dok se jelo krcka pripremiti hleb. U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u dugacak a uži pravougaonik, debljine 0,5 cm.

Razvijeno testo premazati uljem,...

...pa ga uviti u rolat.

Uvijeni rolat iseci na parcice, debljine 2 cm (meni je izašlo 17 parcica).

Svako iseceno parce testa okrenuti i, vrlo blago, rukom malo pritisnuti.

Kuvani uvec prebaciti u, dobro podmazanu, posudu sa poklopcem, koja ce ici u rernu. Tecnost, u uvecu, treba da bude, kao što sam naglasila, malo ispod ukupne smese jela.

Isecene parcice hleba poreati preko uveca u plehu.

Poklopiti i staviti, u prethodno zagrejanu, rernu na 180 stepeni, da se pece 40 minuta. Izvaditi i skloniti poklopac.

Ostaviti da se malo prohladi, pa hlepcice kidati i poslužiti sa uvecom, uz salatu, po želji. Probajte, ukus je fantastican i, što je jako bitno, u jednom pecenju imate i hleb i glavno jelo.

**Savet**