

Jecin ?uvec



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** glavice crnog luka
- **4** paprika babura
- **4** paradajz
- **200** g cureceg belog mesa
- **1** šargarepa
- **1** koren peršuna
- **1** šoljica grašaka
- **1** šoljica pirinaca
- **malosoli**, biber, suvog biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Meso iseckati na kockice. U šerpu sipati ulje pa dodati meso i kratko propržiti. Meso zatim izvaditi, a u šerpi u kojoj se peklo meso propržiti iseckan crni luk, pa dodati iseckanu papriku. Zatim iseckati i dodati peršun i šargarepu. Sve kratko prodinstati pa vratiti meso u šerpu sa povrćem. Na kraju dodati grašak, pirinac i paradajz, zaciniti po ukusu i sve kuvati oko 40 minuta.

Savet