

Zacinjeni uvec



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šoljapirinca
- **2**krompira
- **1**šargarepa
- **1**veca tikvica
- **1**paprika
- **2** glavicecrnog luka
- **2**paradajza
- **1** kockicapileca
- **malodimljene** kobasice
- **1** kašicicaorigana
- **malobibera**
- **1** kašicicamiroiije
- **po ukusu** soli

Priprema

Pirinac prethodno malo kuvati i procediti. Iseckati svo povrce i pomešati ga sa njim, zaciniti. Dodati malo ulja. Rasporediti u tepsiju. U 200 ml vruce vode rastopiti pilecu kockicu, i preliteri povrce.

Staviti da se pece oko 30 minuta, na 220 C. Kada voda ispari i povrce omekša dodati iseckanu kobasicu i zapeci sve zajedno.

Savet