

?uvec od somovine



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg somovine
- 1 kg crnog luka
- 3-4 sveže paprike babure
- 1 veza persunovog lista
- 1 plavi paradajz
- 2-3 manje mlade tikvice
- 2-3 krompira
- 100 g pirinca
- 3-4 sveža paradajza
- 2 dl ulja
- malo aleve paprike
- mleveni biber
- so

Priprema

Ribu ocistiti, oprati, ocediti i iseci na vece komade. Svaki komad ribe nakapati sokom od limuna i ostaviti da poklopljeno stoji oko 1 sat.

U me?uvremenu crni luk ocistiti i iseci na rebarca. Pola ulja zagrejati, dodati pripremljen crni luk, dinstati ga dok ne porumeni, dodati alevu papriku, oprane i na rezance isecene paprike babure, sitno seckan peršunov list, oljušcane i na kocke isecene mlade tikvice i krompir. Sve posoliti i pobiberiti po ukusu, a zatim dodati probran (otreblien) i opran pirinac i prethodno pripremljenu ribu i sve dobro izmešati.

Pripremljenu masu sipati u odgovarajuci vatrostalni ili emajlirani sud i preliteri polovinom ulja i mlakom vodom tako da povrce, pirinac i riba ogreznu. ?uvec peci u prethodno zagrejanom pecnici na umerenoj temperaturi, toliko dugo dok sve ne bude mekano. Ne sme biti previše suvo, niti previše retko.

Źuvec servirati sa salatoma od pecenih paprika babura i paradajza.