

uvec



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g goveeg mesa
- 500 g svinjskog mesa
- 500 g zrelog paradajza
- 250 g crnog luka
- 60 g pirinca
- 5 paprika-babura
- 1 dl ulja,
- 2 krompira,
- 1 šargarepa
- peršunov i celerov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Za uvec je po mogućstvu najbolje koristiti mešano meso - govee i svinjsko ili 1 govee i ovcije.

Ocistiti i sitno iseci crni luk, paradajz, papriku i šargarepu. Meso iseci na manje komade, pa sve zajedno propržiti na zagrejanom ulju. Potom dodati krompir isecen na kriške po dužini, opran pirinac, malo mlevenog bibera, soli po ukusu, sitno iseckan peršunon i celerov list, naliti sa dve caše vode i staviti u rernu. Peci na umerenoj temperaturi oko 2 casa.

Napomena: U uvec se pored navedenog povrca može staviti i po jedan plavi patlidžan i mlada tikvica ociščeni i iseceni na sitne komade.