

Źuvec



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g goveŹeg 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 Źargarepa
- perŹunov i celerov list
- mleveni biber
- so

Priprema

Za Źuvec je po moguŹstvu najbolje koristiti meŹano meso - goveŹe i svinjsko ili 1 goveŹe i ovcije.

Ocistiti i sitno iseci crni luk, paradajz, papriku i Źargarepu. Meso iseci na manje komade, pa sve zajedno proprŹiti na zagrejanom ulju. Potom dodati krompir isecen na kriŹke po duŹini, opran pirinac, malo mlevenog bibera, soli po ukusu, sitno iseckan perŹunon i celerov list, naliti sa dve caŹe vode i staviti u rernu. Peci na umerenoj temperaturi oko 2 casa.

Napomena: U Źuvec se pored navedenog povrca moŹe staviti i po jedan plavi patlidŹan i mlada tikvica ociŹceni i iseceni na sitne komade.