

## ***uvec sa belim mesom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**pileceg belog mesa
- **5-6** srednjih krompira
- **3**šargarepe
- **200 g**graška
- **300 g**pirinca
- **2** vece paprike
- **1** veci paradajz
- **1** manja tikvica
- **maloulja**
- soli
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Piletinu iseci na sitne komade. Krompir i šargarepu ocistiti i sitno iseci. Pirinac ocistiti i oprati. Na malo ulja propržiti meso, da promeni boju, posoliti, dodati šargarepu i pirinac, zatim usuti vodu (3 šolje, po potrebi posle dodavati) i dodati krompir i grašak. Kuvati da omeša.

Paprike i tikvicu ocistiti i iseci na sitne komade. Dodati 5 minuta pred kraj kuvanja i zaciniti po ukusu. Tecnost treba skoro skroz da uvri.

Paradajz ocistiti, sitno iseci i dodati u skuvano povrce.

Sipati u vatrostalnu posudu.

Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Poslužiti toplo. Prijatno!

### **Savet**