

## *uvec sa taranom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg belog mesa
- **1** manji mladi beli luk
- **1** teglauveca
- **1** tegla (to je mera) vode
- **4 dl** paradajz soka
- so
- biber
- mešavina zacina

### **Tarana:**

- **1** celo jaje
- brašno

## **Priprema**

Meso iseckati na kocke i pržiti sa belim lukom.

Kada je meso meko staviti smesu za uvec iz tegle i vodu. Zacine po ukusu.

Kuvati dok povrce ne omekša.

Zamesiti testo za taranu. Brašno stavite toliko da testo bude tvrdo, kako biste mogli da ga rendate.

Testo izrendajte u uvec na krupnu rende.

Dodajte paradajz sok, zatim kuvajte dok se tarana ne skuva, dok ne bude meka. Probajte.

Prijatno!

### **Savet**

Na mom profilu možete nai recept za uve iz tegle. Ako želite rei tj orbastiji uve poveajte vodu ili paradajz sok. Ovo jelo možete kuvati i od ostatka belog mesa, na isti princip. Moji ukuani više vole uve sa taranom nego sa pirinem zato ga tako i kuvam. Ako nemate smesu za uve u tegli onda možete staviti i sveže ili zamrznuto povre za uve.