

***?**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 tegla** ?uveca
- **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 naći recept za ?uve? iz tegle. Ako želite reći tj ?orbastiji ?uve? povežite vodu ili paradajz sok. Ovo jelo možete kuvati i od ostatka belog mesa, na isti princip. Moji ukućani više vole ?uve? sa taranom nego sa pirinčem zato ga tako i kuvam. Ako nemate smesu za ?uve? u tegli onda možete staviti i sveže ili zamrznuto povrće za ?uve?.