

?uvec sa mesom i krompirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1veci krompir
- 1/2 kesicepovrca za ?uvec
- 1paradajz
- 200-300 gsvinjskog mesa
- 3 kašikepirinca
- 1 glaviacrnog luka
- po ukusuperšun
- po ukususo
- po ukusubiber
- 1 listiclovora
- malobrašna

Priprema

Luk isecite na rebarca i propržite ga na malo ulja. Meso isecite na kocke, posolite ga i malo pobrašnjavite, pa dodajte luku i pržite mešajuci da meso sa svih strana uhvati boju. Svež paradajz i krompir oljštite i isecite na kockice i dodati mesu zajedno sa zamrznutom mešavinom za ?uvec. Dok se krcka, posoliti, pobiberiti i dinstati 10ak minuta. Vatrostalnu tepsiju (ili neku drugu) premazati uljem, presuti ?uvec iz šerpe i dodati pirinac,

peršun, list lovora i po potebi malo vode. Poklopiti i staviti u rernu da se krcka oko 45 minuta na 200 stepeni. Pred kraj, skinuti poklopac (ili foliju) kako bi se sve malo zapeklo. Prijatno!

Savet