

Letnji uvec



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinaca
- **2** crvene paprike
- **2** zelene paprike
- **2** paradajza
- **1** srednja tikvica
- **2** šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **200 g** spanaca (seckanog)
- **100 g** koren celera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **100 ml** maslinovog ulja

Priprema

Pirinac ocistiti i oprati. Sipati vodu jedan prst iznad pirinca i staviti da se kuva. Kuvati pirinac oko 8 minuta, skloniti ga sa vatre i poklopiti ga.

Priprema povrca: Ocistiti crni luk i narezati ga sitno, staviti ga u šerpu sa uljem da se dinsti. Papriku narezati na kolutove, šargarepu, celer narendati paradajz i sve zajedno dinstati dok povrce ne omekša.

U dinstanom povrću dodati obaren pirinac, promešati sve zajedno pa dodati belog luka usitnjenog i tikvicu na

sitnije komade. Posoliti, zaciniti zacinom, doliti vode onoliko da pokrije pirinac i povrce.

Kuvati uvec na laganoj vatri, tada dodati narezan spanac na trakice, promesati i kuvati dok vodu ne upije pirinac i povrce. Servirati uz neku prženu ribu (oslic) i salatu po želji.

Savet

Letnji uve je lagano jelo, pikantno i vrlo ukusno. Brzo se sprema može uz njega i piletina i junetina, ma ide uz sve. Samo osmeh na licu i iskoristi te raznoliko povre koje ima :) Prijatno!