

uvec na moj nacin



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 crni luk
- 2 paradajza
- 4 crvene paprike
- 2 šargarepe
- 2 šoljepirinca
- 3 svinjske kremenadle
- 3 krompira
- ulje
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Propržiti meso i luk. Dinstati 10-15 minuta. Zatim dodati šargarepu, pa propržiti 2,3 minuta. Dodati seckanu papriku, paradajz, krompir i pirinac. Sipati malo vode, toliko da može da se kuva, i tomatino. Sve zajedno prokivati 15 minuta, uz povremeno mešanje. Presuti sadržaj u posudu za pečenje (ja koristim zemljani pekac) i poklopiti, staviti u predhodno zagrejanu rernu na 250°C 15 minuta. Pre nego što cete izvaditi jelo, sklonite poklopac i pustite da se zapece. Prijatno :)

Savet

Da se pirinac ne bi pretvorio u "blato", dodajte ga na samom kraju kuvanja na ringli, pre nego prebacite u rernu.