

Domaci ?uvec



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **2 glavice** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **2 listalovora**
- **250 g** suvog mesa
- **50 g** pirinca
- **1 kašičica** slatke zacinske paprike
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** biber
- **po potrebi** voda

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na kriške. U šerpu sipati malo ulja, dodati sitno seckani crni luk, prodinstati, dodati rendanu šargarepu pa i nju prodinstati (dolivajući po malo vode). Dodati na kocke iseceno suvo meso, slatku zacinsku papriku i još malo dinstati, umešati suvi biljni zacin, biber, dodati krompir i pirinac, lovorov list, sve zaliti vodom (koliko da ogrezne) kratko prokuvati. Uliti u vatrostalnu posudu (ili pleh) i staviti u rernu da se pece oko sat vremena na 180 stepeni.

Savet

Nije potrebno soliti jer je suvo meso samo po sebi slano a i stavlja se mešavina suvog biljnog začina. Pripremite

ovo ukusno jelo i obradujte svoje uku?ane.Prijatno!