

Domaci uvec



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **2 glavice**crnog luka
- **1 šargarepa**
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **2 listalovora**
- **250 g**suvo meso
- **50 g**pirinca
- **1 kašicica**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 (dolivajuci 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 zaina.Pripremite

ovo ukusno jelo i obradujte svoje ukuane.Prijatno!