Letnji uvec



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g svinjskog mesa
- 200 g teleceg mesa
- 3 glavice crnog luka
- 1 glavica belog luka
- 3 šargarepe
- 400 g krompira
- veza peršuna
- 3 zelene paprike
- 2 crvene paprike
- 2 paradajza
- 2 dl zejtina
- so
- biber
- zacin
- aleva paprika
- pirinac

Priprema

U posudu prokuvati meso u pola litra vode iseceno na parcice sa malo soli.

Iseci luk na režnjeve i propržiti na ulju u to dodati meso i poklopljeno ostaviti da malo dinsta, sve navedeno povrce iseci i staviti u tepsiju, zaciniti zacinima koji su navedeni i zatim preko staviti mesa.

Dok ste sve ovo pripremali pirinac oprati i staviti u vodu u kojoj se kuvalo meso, kad nabubri i njega sjediniti sa povrcem i mesom, lagano promešati.

Staviti da se pece na 220 stepeni u rernu da se krcka.