

Socni uvec sa piletinom i krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5 kg** krompira
- **500 g** belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **250 ml** paradajz pirea
- **2** šake pirinac

Zacini:

- so
- biber
- suvi biljni zacin
- alea paprika
- miroija
- ulje

Priprema

Iseckati krompir, belo meso, luk, a šargarepu izrendati ili iseci na listice. Sve sastaviti u dublju ciniju, zaciniti po ukusu (so, biber, suvi biljni zacin, alea paprika, miroija), dodati malo ulja pa rukama izmešati da se sve lepo zacini.

Sipati ulje u tepsiju. Zacinjene sastojke rasporediti pa posuti sa 2 šake ociscenog pirinca i naliti sa 250 ml (ili po

ukusu) paradajz pire. Ja sam koristila gotov paradajz sa ukusom origana i bosiljka.

Sve izmešati pa naliti sa ključalom vodom tako da prekrije skoro sve.

Zagrijati rernu. Peci na 250 stepeni uz povremeno mešanje. Kad upije veci deo vode ponovo naliti kako bi se pirinac bolje kuvao. Peci oko 90 minuta, ali znacete po krompiru i pirincu kad je gotovo.

Savet

Beli krompir je po mom mišljenju bolji u ovoj kombinaciji. Prijatno!