

## \*Tepsijameso\*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 šolja od 2,5 dl**pirinca
- **1 glavicacrnoga luka**
- **500 g**teleceg mesa
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašicica**slatke aleve paprike
- **1 kašicica**ljute aleve paprike
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **malosvežeg vlašca**
- **1-2 listalovora**
- **2krompira**

### Priprema

Meso oprati, naseći na krupnije komade i staviti ga u šerpu da se kuva. Ubaciti 1-2 lovorova lista. Pirinac ocistiti, oprati i ocediti. Na ulju propržiti crni luk isecen na kocke, pa kad omekša, dodati pirinac. Pržiti da zastakli, a onda poprašiti sa obe vrste aleve paprike, i cim zamiriše, naliti toplom vodom u kojoj se kuvalo meso. Dodati krompir isecen na kockice. Zaciniti po ukusu, ubaciti meso i ostaviti da se krcka desetak minuta. Za to vreme ugrejati pecnicu, proveriti da li je jelo dovoljno zacinjeno i po potrebi doliti još malo tople vode, jer ce odreena kolicina ispariti prilikom pecenja, a i pirinac ce upiti tecnost, pa da ne bude presuv... Prebaciti u zemljane cinijice. Peci u zagrejajnoj pecnici dok se ne uhvati lepa korica. Poslužiti uz jogurt kome ste dodali malo maslinovog ulja i ukrasiti seckanim vlašcem.

### Savet

"Tepsijameso", lokalni naziv iz mog kraja za ovo jelo, zato što se maltene cela priprema odrauje u jednoj posudi-tepsiji. Ja sam pekla u zemljanim inijicama, jer ih baš volim, ali ima kad žurim i spremam u tepsijici...