

uvec (5)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg paprike**
- **2 paradajza**
- **1 glavica crnog luka**
- **2 šargarepe**
- **2 šoljepirinca**
- **4 komada pileca krilca i batkovi**
- **1 kašikamasti**
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Iseckati sitno crni luk. U šerpu staviti kašiku masti, pa staviti serckani crni luk. Kada se luk malo proprži dodati iseckanu šargarepu i meso. Meso staviti po želji pilece batake, pileca krilca može i svinjska rebra. U jednu posudu staviti pirinac i preliti sa malo vode tek da ogrezne i ostaviti sa strane.

Meso zaciniti po ukusu i uz dolivanje po malo vode dinstati 30 minuta. Onda dodati iseckanu papriku. Dinstati još oko 20 minuta. Paradajz oljuštiti pa ga iseckati na kocke. Dodati u šerpu, zatim ocediti pirinac od vode i staviti i njega u šerpu. Sve lepo sjediniti.

uvecaru ili tepsiju podmazati nekom masnocom (ulje, mast ili margarin) i sve zajedno iz šerpe preruciti u tepsiju. Lepo poravnati i staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Savet