

Krompir uvec



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **2** paradajza
- **1 kg** krompira
- **1 kašika** aleva paprike
- meso po izboru
- **po ukusu** su
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **malobibera**

Priprema

Iseckati luk na kockice i staviti da se dinsta, zatim dodati iseckanu šargarepu na kolutove. Još malo prodinstati zatim dodati sitno iseckani paradajz (može iz flaše, pasterizovani ili svež).

Kada se paradajz lepo ukrcka dodati krompir isecen na komadice, prodinstati ga malo, onda dodati alevu papriku, posoliti, pobiberiti, promešati i preliti toplom vodom. Dodati meso po izboru (svinjsko sveže ili suvo, pilece). Krckati na tihoj vatri na šporetu dok se rerna ne zagreje na 250 stepeni.

Kada se rerna ugrijala staviti uvec i smanjiti na 200 stepeni. Peci oko 30 minuta dok se ne zapece. Prijatno.

Savet

Služiti uz sezonsku salatu.