

## *uvec sa pilecim krilcima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** glavice crnog luka
- **1** tikvica
- **1** patlidžan
- **2** žute paprike
- **2** crvene paprike
- **2** zelene paprike
- **1** šargarepa
- **2** cenabelog luka
- **1** šoljapirinca
- **6-8** paradajza
- **6-8** pilecih krilaca
- **1** kašikamešavine zacina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **2** dl vode

### **Priprema**

Crni luk sitno iseckajte. Patlidžan oljuštite, isecite na kolutove, posolite i ostavite malo da odstoji da izađe gorkina. Za to vreme tikvicu i paprike isecite na kocke, šargarepu na kolutove, a beli luk isecite na sitno.

Pomešajte svo povrće, obe vrste luka, patlidžan isecite na kocke pa i njega dodajte, posolite, pobiberite, dodajte suvi biljni zacin.

Pekac ili vatrostalnu posudu pouljite pa po dnu poreajte polovinu pripremljenog povrca.

Preko njega stavite šolju pirinca.

Od gore stavite drugu polovinu povrca.

Paradajz isecite na kolutove pa poreajte preko.

Pileca krilca properite, zacinite i stavite na vrh posude. Nalijte sa 2 dl vode. Poklopite aluminijumskom folijom i pecite na 200 stepeni oko sat vremena.

Nakon toga skinite foliju i pecite još pola sata. Služite dok je toplo.

### **Savet**