uvec na malo drugaciji nacin

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za uvec:

- **2 glavice**crnog luka
- **350 g**svinjskog mesa od buta
- **2**paprike
- **2**paradajza
- **2.** šargarepe
- **2**krompira
- **2 cena**belog luka
- **5-6**bibera u zrnu
- **1 veza**peršuna
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**aleve paprike
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **2 lista**lorbera

Za noklice (knedlice):

- recept je uzPpileci paprikaš sa noklicama

Priprema

Luk usitniti i proprziti pa dodati meso usitnjeno na krupnije kocke. Kad se malo proprži dodavati redom povrce. Papriku, šargarepu.

Potom isecen paradajz.

A onda i krompir na krupnije kockice isecen.

Ko voli i ljutu papricicu i ostale zacine i beli luk.

Sve to krckati dvadesetak minuta.

Onda presuti u uvec. Ako mislite da treba dodajte vode.

Na sredinu staviti vezu peršuna i uvec staviti u rernu da se pece u rerni.

Napraviti knedle i skuvati ih do pola u vrijucoj posoljenoj vodi. A onda ih spustiti u uvec i rasporediti po uvecu. Vratiti u rernu da se dopece tj. porumeni.

Kad se malo prohladi služiti.

Savet

uve se pravi od raznog povra i mesa i obavezno sa pirinem. Ovaj put smo pravili sa knedlama i nismo se pokajali jer je veoma ukusan uve.