

Letnji uvec



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** komadi piletine
- **1 glavica** crnog luka
- **2 šargarepe**
- **1 šaka** graška po želji
- **1 kg** krompira isecen na kriškice
- **1/2 šoljice** pirinca
- **po ukusu** zacina
- **po ukusu** soli
- **1/2 kašičica** aleva paprike

Za prženje:

- **2 kašike** mast ili ulje

Priprema

Komade mesa malo prokuvati pa ostaviti sa strane. Na zagrejanoj masti propržiti sitno seckan crni luk, zatim dodati krompir, šargarepu, grašak. Dinstati još malo posoliti i zaciniti, pa dodati alevu papriku. Na kraju dodati pirinac i naliti toplom vodom u kojoj se kuvalo meso koliko da prekrije povrce. Odozgo lepo rasporediti komade mesa. Stavite u rernu da se pece, da meso dobije lepu koricu. Prijatno.

Savet