

Posni uvec sa oslicem



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **3-4 cenabelog luka**
- **2šargarepe**
- **1manji celer**
- **1tikvica**
- **2-3paprike**
- **1manji plavi paradajz**
- **1 šoljicagraška**
- **1 šoljicaboranije**
- **1 šoljicakukuruza šecera**
- **1 šoljicapirinca**
- **700 goslica**
- **1/2 šoljicemaslinovog ulja**
- **malosoli, suvog biljnog zacina**
- **po ukusuruzmarina, bosiljka, origana**
- **2 kašikepomešanog kukuruznog brašna i prezle**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **po željikarija**
- **po željizacina za ribu**

Priprema

U dubljoj ciniji pomešati po jednu kašiku kukuruznog brašna i prezle, dodati malo aleve paprike, soli, suvog biljnog zacina, origana, bosiljka, karija i zacina za ribu (po želji). Sve promešati dobro i preliti maslinovim uljem. U ovu mešavinu uvaljati oslic sa svih strana i ostaviti da malo odstoji dok se priprema povrce.

Povrce prethodno dobro oprati i ocistiti. Na ulju propržiti glavicu crnog luka. Dodati mu zatim sitno seckani beli luk i papriku. Nastaviti sa prženjem, a onda dodavati redom preostalo povrce- šargarepu, celer i sve ostalo. Kad se povrce malo izdinstalo, dodati opran pirinac, naliti sa malo vode, smanjiti vatru i nastaviti sa kuhanjem da sve lepo omekša i voda uvri.

Kada je višak tecnosti ispario, povrce presuti u keramicki pekac. Zaciniti i posoliti po ukusu. Po površini utisnuti parcice oslica.

Peci sve zajedno u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet