

Posni ?uvec sa oslicem



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **3-4** cenabelog luka
- **2** šargarepe
- **1** manji celer
- **1** tikvica
- **2-3** paprike
- **1** manji plavi paradajz
- **1** šoljica graška
- **1** šoljica boranije
- **1** šoljica kukuruza šećerca
- **1** šoljica pirinca
- **700** goslica
- **1/2** šoljice maslinovog ulja
- **malosoli**, suvog biljnog začina
- **po ukusu** ružmarina, bosiljka, origana
- **2** kašike pomešanog kukuruznog brašna i prezle
- **1** kašika alevne paprike
- **po želji** karija
- **po želji** začina 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 pomešati 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 kuvanjem 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 zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet