

Srpski uvec



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 kg paradajza
- 750 g crnog luka isecenog na rebarca
- 1 plavi patlidžan isecen na kocke
- 5 babura isecenih na trake
- 2 tikvice isecene na kocke
- 1 vezica peršuna
- 3-4 struka sitno seckanog celerovog lista
- so
- biber
- 1,5 dl ulja
- 1 kg govedjeg mesa (može i pola svinjskog, pola govedjeg)
- 60 g pirinca
- 2 šolje vode

Priprema

Paradajz oprati i iseci na kolutove. U drugom sudu ostalo povrce i mirisno bilje posoliti, pobiberiti i preliteri sa 50 g ulja.

U sud u kome ce se djuvec peci poredjati polovinu kolicine paradajza, preko njega raspodeliti polovinu povrca i poredjati parcice mesa. Staviti drugu polovinu povrca, pirinac i na kraju poredjati preostali paradajz.

Naliti vodom i preliteri preostalim uljem.

Peci na 225 C oko dva sata. U toku pecenja, dodati još po neki kolut paradajza.

Služiti u istom sudu.