

## **uve iz rerne**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 (150 g)**sveža crvena paprika
- **2 (150 g)**sveže zelene paprike
- **1 (300 g)**patlidžan
- **1/2 (250 g)**tikvice
- **1 (50 g)**crveni luk
- **250 g**svežeg paradajza
- **100 g**pirinca
- **malomaslinovog ulja**
- **malosoli**
- **malosudžuk paprike**
- **malobibera mlevenog**
- **malomešavine mediteranskog zacinskog bilja**

### **Priprema**

Pirinac staviti u šerpu sa 200 ml vode i kuvati dok se pirinac ne skuva (vreme kuvanja zavisno je od vrste pirinca). Svežu crvenu i zelenu papriku oprati, ocistiti id semenki i naseći na trakice.

Tikvicu oprati, oguliti, preseći na pola po dužini i iseci na tanke ploškice. Patlidžan oprati, oguliti, preseći na pola po dužini i iseci na kockice. Luk oljuštiti i sitno iseckati.

Pripremiti vatrostalni sud velicine 24x15 cm, te uliti malo maslinovog ulja da pokrije dno.

U tiganju na malo maslinovog ulja ispržiti sitno iseckan luk, dodati mu patlidžan i kratko propržiti dok patlidžan ne omekša. Propržen patlidžan na luku staviti u vatrostalnu posudu da pokrije dno, posoliti i pobiberiti.

Kuvanom pirincu dodati soli, malo bibera mlevenog, malo sudžuk paprike i dobro promešati. Tako pripremljen pirinac rasporediti po celoj površini na patlidžan.

U tiganju naglo na malo maslinovog ulja propržiti polovine tikvica i poreati ih po pirincu te posoliti.

Na malo maslinovog ulja naglo propržiti trake paprika te ih posložiti na tikvice u vatrostalnom sudu, preko cele površine i posoliti.

Paradajz oprati i oštrim nožem iseci na tanke kolutove koje treba rasporediti po celoj površini vatrostalnog suda da pokrije paprike. Posoliti i posuti sa malo mešavine mediteranskog zacinskog bilja.

Prelijte sa 100 ml vode te stavite peci u rernu na 200 stepeni i pecite cca 50 minuta, da se paradajz na površini lepo zaprži.

Može se servirati kao samostalni obrok ili kao prilog uz neko pecenje.

## Savet

Nikada nisam pripremala uve... seam se da je mama pravila samo sa paprikama i paradajzom na luku jer je tata to jako voleo. Proitala sam na internetu dosta recepata i onda sam na kraju napravila svoju kombinaciju povra i pripremila ga na svoj nain. I na kraju imala sam izvrstan ruak, a kako su me prijatelji pozvali na roštilj pripremljeni uve sam odnela da bude kao prilog uz roštiljano meso.