

Beli uvec



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka krompira
- 1 šoljapirinca
- 3 jajeta
- 2 srednja paradajza
- 1 mnji celer
- 2 cenabelog luka
- 1 kašicicasusamovog ulja
- po ukususoli i bibera
- 1 prstohvatmajcine dušice
- 150 g kackavalja

Priprema

Oljuštiti krompir pa ga iseci na kocke. U vodi u koju ste dodali kašicicu ravnu soli skuvajte krompir i koren celera zajedno. Celer takoe isecite. U drugi sud stavite pirinac koji cete takoe obariti. Iseckajte paradajz na sitne kocke. U neki sud stavite krompir, celer i pirinac. Dodajte soli i bibera, rendani kackavalj na krupno (ja sam koristila dimljeni), paradajz i beli luk isecen sitno. Sve promešajte pa dodajte tri umucena jajeta. Na kraju dodajte ulje od susama i majcinu dušicu. Kada ste sve lepo sjedinili izrucite u vatrostalni pekac. Pece se na 250 stepeni oko 10 minuta, možda i malo manje dok se jaja ne ispeku. Servira se vruce, ali i hladno je predobro.

Savet

Vrlo zanimljiv i lep uve. Šmek ima neverovatan. U turskoj ga zovu beli valjda zato što preovladava bela boja.

Kao što ste primetili ovde nema mesa i ako se ne jede ovako dodaje se riba. A po originalnom receptu ide oviji kakavalj. Ja sam stavila dimljeni koji u sebi ima i malo ljutog. To je dalo onako finu aromu. Jedan lagani i jako lep ruak. Pa prijatno dragi moji!