

Posni uvec sa zacinama pa još i ljut



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljagraška**
- **2 vecakrompira**
- **1 šoljapirinca**
- **pola šoljesataraša**
- **1paprika**
- **2 paradajza**
- **po ukusubiber**
- **po ukusuorigano**
- **po ukusubosiljak**
- **po ukusumajcina dušica**
- **po ukusubeli luk**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicaljute mlevene paprike**
- **po ukususoli**

Priprema

Prvo sam skuvala šolju graška i šolju boranije onako al dente, da ne bude prekuvano. U drugoj šerpi sam skuvala 2 krompira veka i šolju pirinca. Sve sam procedila i pomešala. Dodala sam pola tegle sataraša koji inace spremam kao zimnicu. Sataraš sadrži crni luk, beli luk, biber, paradajz i papriku i naravno zacine sve uprženo na ulju. Dodala sam još jednu papriku iseckanu koju sam imala u zamrzivacu, oko dva paradajza koja sam takoe izvadila iz zamrzivaca. Od zacina sam stavila sve po ukusu biber, origano, bosiljak i majcinu dušicu. Naseckala još malo belog luka, dodala kašicicu karija, kašicicu ljute zacinske mlevene paprike. Zaboravih, soli sam dodala po ukusu. Sve izrucite u vatrostalni pekac, nalijte vodom i na 180 stepeni da se još ukrcka i zapece malo odozgo. Imala sam i šargarepu ali sam potpuno zaboravila da je stavim. Tako... ja napravila uvec prste da

poližeš.

Savet

Hiljadu i jedan uve sam spremila. Mnogo različitih posnih uvea. Prosto obožavam to šarenilo povra u uveu. Svaki put kada na red doe uve ja nešto izmislim novo. Zna li kako se najlakše nešto izmišlja za uve? Otvorite frižider i pogledate. U ošku jedna paprika još dan i propala bi, jedan paradajz koji je bio zelen kada ste ga kupili pa je sada taman, imam ostatke boranije, graška, krompira, šargarepe...Jupiiii imam za uve. A onda pogledam u teglu gde mi je pirina i shvatim da nemam "koanski" više ni zrnice. Onda lepo zavuem ruke u budžak gde mi stoje zalihe "za neki smak sveta ili invaziju vanzemaljaca" i pronaem kesu pirina dugo zrno od kilogram, koju obino kupim na nekom sniženju za bambadava. Posle razmišljam da nije onaj plastini iz Indije ali ve sam kupila. I vala uvek ga slatko potrošim. Izvini, koji pirina koristiš? Kako koji pa onaj koanski okrugli, krupan, "5 zrna u kilo", beo kao pucka 200 dinara kilogram. A u kesi dugako zrno od 70 dinara za kilogram. Imam ja negde i onaj lomljeni koji obino kupim za Karman orbu. U Niš(u) na pijaci jedan lik prodavao iz džaka "polomeni" pirina. Kakav ti je be to "polomeni" pirina? A be sestro to je perina najbolji, nesi probala takav. Sam' gu ja prodavam u ceo Niš. I tako hteo ne hteo ti kupiš "polomen" pirina.