

## ***Brzi domaci ?uvec***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 glavice crnog luka
- 1 veka šargarepa
- 150 g suvog mesa
- 1/2 kg oljuštenog krompira
- 50-60 g pirinca
- 1/2 kašike slatke aleve paprike
- biber
- suvi biljni zacin
- 2 lista lovora

### **Priprema**

Sitno iseckati luk, šargarepu i suvo meso, pa sve zajedno dinstati na tihoj vatri, dok luk ne postane staklast. Dodati zacine po ukusu i još malo dinstati, pa dodati krompir i pirinac.

Naliti vodom da ogrezne, pa kuvati 15-20 minuta.

Staviti na kratko u renu da se zapece.