

uvec (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **2** šargarepe
- **100 g** kukuruza šećerca
- **100 g** graška
- **5** paradajza
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **1** šoljapirinca
- **2** šoljevode
- **1** kašikamasti
- **1** kašicicašecera
- so, biber, zacín
- peršunovo lišće, lolber
- **maloulja**

Priprema

Staviti dve šolje vode da provre, dodati malo soli, ulja i pirinac opran iz više voda, pa ga kuvati na blagoj vatri 10 minuta, a zatim ga poklopiti i ostaviti.

U šerpu staviti mast, dodati grašak, kukuruz šećerac, sitno iseckan crni luk, meso iseceno na veće kocke i šargarepu isecenu na kockice, pa zajedno dinstati 15-ak minuta. Za to vreme paradajz oljuštiti i iseckati na kockice. Takoe i paprike ocistiti i iseckati na kockice. U šerpu dodati pripremljene paprike i paradajz, zaciniti

po ukusu, dodati šećer, seckano peršunovo lišće, pa dinstati još 45 minuta.

Vatrostalnu posudu namazati sa malo ulja, pa u nju sipati prodinstano povrće, meso, lolber i obaren pirinac, pa sve sjediniti. Zapeći 30 minuta u zagrejanoj rerni na 220C.

Savet

Služiti uz šolju jogurta, prijatno!