

# Đuveč o juvetx (plat vegà)

Sèrbia

Vanja Marković

## Ingredients

1 ceba  
2 alls  
3 patates tallades en quarts  
1 tassa de pèsols  
1 tassa de mongeta tendra  
1/2 tassa d'arròs  
1 tassa de pebrots tallats  
1 tassa de salsa de tomàquet  
3 pastanagues  
oli d'oliva  
sal  
pebre negre, pebre vermell i espècies seques (farigola, alfàbrega...)  
(la tassa és de 2 dl)

## Preparació

Sofregiu la ceba i l'all amb oli d'oliva. A continuació, afegiu-hi les pastanagues tallades a rodanxes. Sofregiu-ho durant uns cinc minuts. Afegiu-hi els pebrots, els pèsols, la mongeta verda i les patates, i aboqueu una tassa d'aigua a l'olla.



Quan les verdures estiguin guisades, condimenteu-ho amb un pessic de pebre, sal i algunes espècies seques (jo he fet servir alfàbrega seca i farigola). Afegiu-hi el tomàquet i l'arròs rentat. Deixeu-ho guisar durant uns minuts més.

Aboqueu-ho tot a una cassola i poseu-la al forn, ben escalfat a 250°C. Jo he utilitzat un recipient de vidre, però es pot fer servir qualsevol cassola.

A continuació, torreu-ho una mica. Si queda molt espès, afegiu-hi aigua calenta.



El *đuveč* o jivetx està acabat quan s'assembli a la imatge. Serviu-lo calent amb qualsevol amanida àcida.

