

Letnja papazjanija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** curecih prsa
- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** veća glavica crnog luka
- 3 veće šargarepe
- 1 keleraba
- **nekoliko** cvetova brokolija
- **200 g** graška
- 2 krompira
- **250 g** integralnog pirinca
- **250 ml** neutralne pavlake
- **po ukusu**
- biber
- suvi biljni začini
- korijander
- miroja
- kim
- 2-3 **cm** belog luka

Priprema

Obe vrste mesa iseci na manje kockice i proprži na maslinovom ulju da porumene. Izvaditi ih i ostaviti na toplom.

Na istom ulju pržiti crni luk isecen na kockice, šargarepu na kocke i prutice, iseckan krompir, kelerabu i ostalo

povrce.

Kad malo omekša, dodati opran i očeen integralni pirinac, pržiti još malo, a onda podlivati supom od povrca i kuvati na tihoj vatri. Kad je sve skuvano, dodati začine po ukusu, naliti pavlaku za kuvanje, pa još malo kuvati na tihoj vatri.

Savet