

Povrce sa karijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kuvanog pirinca
- 2 tikvice
- **200 g** šargarepe
- 1 paprika
- **1 struk** praziluka
- **200 g** šampinjona
- **malokarija**
- **malosoli**
- **maloulja**
- **1 kašicica** gustina

Priprema

Povrce oprati i sitno iseckati. Na umereno zagrejanom ulju dinstati povrce, dok ne bude skoro gotovo. Zaciniti, naliti sa malo vode u koju je prethodno umešan kari i gustin. Kuvati još 4-5 minuta. Od kuvanog pirinca napraviti na tanjiru venac, a povrce sipati u sredinu.

Savet