Paelja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **3**šargarepe
- **1 šolja**pirinca
- **1 šolja**graška
- **1 crvena i 1 zelena**paprika
- **0,5 dl**paradajz pirea
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**peršuna

Priprema

Sitno iseckani crni i beli luk propržiti na ulju da omekša. Dodati zatim šargarepu seckanu na kockice, pirinac i grašak. Pre dodavanja pirinac je neophodno isprati u provreloj vodi. Pržiti na tihoj vatri stalno mešajuci, pa dodati paprike takoe seckane na kockice. Zaliti paradajz pireom, posoliti, pobiberiti. Paelju poklopiti, staviti u zagrejanu rernu na 150 stepeni i peci oko 30 minuta. Posuti peršunovim lišcem i služiti.

Savet