

uvec sa cilijem



Sastojci

Potrebno je:

- 3 srednje glavice crnog luka
- 3 sveže paprike (mogu i iz zamrzivaca)
- 3 srednje šargarepe
- 2 korena peršuna
- 2 korena paškanata
- 1 manji koren celera
- 4 struka svežeg ili zamrznutog celera
- 1 tikvica
- 0,5 kg pelata ili paradajza iz zamrzivaca
- 2 kafene šoljice pirinca
- 2-3 cena belog luka
- list peršuna
- sušeno zacinsko bilje
- cili papricica za one koji vole ljuto
- so

Priprema

Crni luk ocistite i iseckajte na rebarca, pa stavite na ulje da se prži. Kad postane staklast, dodajte iseckanu papriku, kratko sve pržite, a onda ubacite i na kolutice seckanu šargarepu, paškanat, peršun, celer (koren, lišće i stabljiku), rendanu tikvicu i iseckan cili. Kad povrce bude polumekano, dodajte iseckani beli luk i pelat i dinstajte još desetak minuta. Stavite opran pirinac, pospite zacinom, nalijte vodom i kuvajte još oko pola sata, vodeći racuna da ne zagori. Ovako pripremljen pirinac može da se jede i hladan.