

Povrtna carolija



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrnog luka**
- **1 srednjatikvica**
- 2crvene paprike
- 2šargarepe
- **200 g šampinjona**
- **2 šoljepirinca**
- **200 dlsos od paradajza**
- **po ukusu suvi biljni zacin**
- biber
- pešun

Priprema

Prirpemiti sve potrebne sastojke, povrce sitno iseckati, šargarepu naribati. Na ulju propržiti luk, pa dodati šargarepu. Kad luk postane staklast dodati tikvice, papriku i šampinjone i dinstati 20ak minuta bez dodavanja vode.

Za to vreme skuvati pirinac posebno, u vodi, po ukusu dodati sekan cen belog luka. Kada je povrce izdinstano dodati sos od paradajza i zaccine i dodati procean pirinac. Služiti uz salatu.

Savet

Pustite masti na volju, može se dodati bilo koje povre i zaini. UKUSNO i zdravo jelo. Prijatno! :)