Bombasticna riža



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**mešano mleveno meso
- **1 glavica** crnog luka
- **2**šargarepe
- **2**zelene paprike
- riža
- **100 ml**pavlaka za kuvanje
- **1 kocka**govee supe
- **2 kašicice** kikiriki putera
- soja sos
- origano
- **2 kašike**prezli
- so
- biber
- aleva paprika

Priprema

Mleveno meso, 1/4 glavice crnog luka, prezle pomešati, dodati so, biber i alevu papriku i sve izblendirati štapnim mikserom. Praviti kuglice, uvaljati u malo brašna i pržiti u voku. Kada su gotove, izvaditi iz voka.

Ostatak luka, šargarepu i papriku iseckati na kockice i pržiti u voku. Kada se uprži, dodati rižu, naliti vodom i dodati kocku govee supe. Pred kraj kuvanja, kada je riža skoro gotova, dodati pavlaku za kuvanje, kikiriki puter, soja sos i origano. Vratiti i meso u vok i sve zajedno kuvati još nekoliko minuta.

Savet

Može se spremati i sa piletinom ili bez mesa kao prilog.