

Jednostavno jelo od mlevenog mesa i pirinca



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Sos od mesa:

- **500 g** mlevenog mešanog mesa
- **2** vece rendane šargarepe
- **1 velika glavica** crnog luka, sitno seckanog
- **2** cenabelog luka, presovanog
- **1 drškica** celera sitno seckanog
- **2 kašike** ulja
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** paradajz pirea
- **1 kesa** zaleđenog mešanog povrća
- (ja sam imala mešavinu graška i kukuruza)

I još:

- **400 g** kuvanog pirinca

Priprema

U šerpi zagrijati ulje, pa dodati crni i beli luk i šargarepu i malo propržiti. Umešati mleveno meso i pustiti da promeni boju. Nemojte ga skroz izpržiti, jer se kasnije pece pola sata u rerni. Kad meso porumeni dodati povrce, zacine, paradajz pire i sve mešati jedno vreme da se lepo uprži i sjedini. Na kraju dodati pavlaku za kuvanje.

Pirinac skuvati, ali ne prekuvati u slanoj vodi i ocediti.

U varostalnoj ciniji usuti pirinac i preko sos s mesom i promešati sve velikom kašikom. Ja sam onda sve zacinila tecnim gove?im koncentratom za supe i corbe, ali ne morate to dodati ako ne volite. Pospite rendanim sirom. I zapecite u rerni na 175 stepeni, oko pola sata.

Savet

Odlino je uz zelenu salatu!