

Rucak na vodi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **200 g** pecuraka
- **1** kesamešavine za uvec
- **100 ml** paradajz soka
- **100 ml** vode
- **zacin**: so
- biber
- seckani peršun
- **1** krompir

Priprema

Luk proinstati sa malo vode, dodati pecurke, pobiberiti i sacekati sve lepo omekša. Zatim dodajte kesu povrca, krompir seckan na kockice, nalijte vodom i paradajz sokom, posolite i krckajte 20-tak minuta na srednjoj temperaturi uz povremeno mešanje. Pospite seckanim peršunom.

Savet

Ukoliko ne postite, ovo vam može poslužiti kao prilog jelu ili dodajte seckano meso i dobiete glavno jelo.