Kinesko varivo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**svinjskog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **2 manje**šargarepe
- **200 g**pirinca
- **1**lovorov list
- so
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- peršun
- ulje

Priprema

Na zagrejanom ulju dinstati sitno iseckan crni luk, meso iseceno na kockice i lovorov list. Postepeno dodavati vodu. Kada se meso lepo ukrcka dodajte šargarepu iseckanu na kružice, dinstajte 5 minuta pa dodajte ocišcen pirinac i 4 dl vode. Krckajte na tihoj vatri uz povremeno mešanje i dodavanje vode. Zacinite po ukusu. Jelo je gotovo kada se pirinac skuva. Služite uz sezonsku salatu. Prijatno!

Savet