

Nišlijski rizi bizi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavicacrнog luka**
- **3- 4 šargarepe**
- **150 ggraška**
- **100 gsuvog mesa**
- **1 šoljapirinca**
- **2- 3 kašikesoka od paradajza**
- **1 kašikabrašna**
- **1 kašikaaleve paprike**
- **po potrebisupa od pilece kocke**
- **po ukususoli**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po potrebiulja**

Priprema

Crni luk sitno iseckati, a šargarepu i suvo meso na krupnije kockice. Na malo ulja izdinstati crni luk, dodati mu zatim šargarepu, potom grašak i na kraju suvo meso. Dinstati nekoliko minuta uz povremeno mešanje.

Zatim dodati paradajz sok, po kašiku brašna i aleve paprike. Sve lepo promešati, pa naliti supom od pilece kocke i ostaviti da provri. Kada pocne da vri, smanjiti temperaturu, pa dodati šolju nekuvanog pirinca i sve lepo promešati. Ostaviti da se krcka nekoliko minuta na ringli(dok se rerna ne zagreje).

U meuvremenu, rernu zagrejati na 200 stepeni. Pripremiti zemljjanu posudu, pa u nju presipati poluskuvano jelo, zaciniti po ukusu i staviti da se dopece u rerni još nekih 50 minuta(da pirinac lepo nabubri). Povremeno

proveravati da li ima dovoljno tehnosti i po potrebi nalivati supom.

Savet