

Bubci sa povrcom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** bubaca
- 2 šargarepe
- 2 tikvice
- **200 g** pirinca
- **maloulja**
- **1 glavica** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- 1 plavi patlidžan
- **malosoli** i bibera

Priprema

Isecemo i ocistimo tikvice i odtavimo da puste vodu. Patlidžan isecemo na kriške i stavimo u slanu vodu da otpusti gorcinu.

Stavimo pirinac da se kuva u vodi. Na tiganju ugrijemo ulje i stavimo crni i veli luk da se proprže. Dodamo ocuščene bubce. Kada se proprže dodamo ih pirincu. Šargarepu iseceno na kolutove pa dodamo zajedno sa tikvicama i patlidžanom.

Dolijemo vode. Zacinimo po ukusu. Kuvano dok pirinac i povrce ne onekšaju, a bubci ne vodu kuvani i voda ne ispari.

Savet

:-)