Praziluk na maslinovom ulju



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**praziluka
- **2 glavice**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 šoljica**pirinca
- **1 šoljica**maslinovog ulja
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Prvo ocistiti svo povrce, pa naseci na krupnije komade. Ugrejsti maslinovo ulje, pa prvo staviti crni luk, lagano mešajuci varjacom. Kad malo omekša, dodati šargarepu, a potom i praziluk. im smo njega dodali, smanjiti vatru, a šerpu s vremena na vreme protresti. Nakon desetak minuta, naliti toplu vodu, koliko da povrce ogrezne. Potom dodati pirinac, posoliti, pobiberiti, smanjiti vatru. Gotovo je kad se pirinac skuva. Može se poslužiti kao samostalno jelo ili prilog uz meso.

Savet