

## **Pirinac sa povrcem**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g**pirinca
- **1 glavicacrneg luka**
- **1 vecašargarepa**
- **1 veciparadajz**
- **1-2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicaorigana**
- **1/2 kašicicemiroije**
- **1/3 kašicicebibera mlevenog**
- **5 kašikamaslinovog ulja**
- **oko 300 ml**tople vode

### **Priprema**

Izrendanu šargarepu upržite sa iseckanim lukom na maslinovom ulju.

Dodajte iseckan paradajz, pa krckajte neko vreme da masa postane kompaktna. Onda opran pirinac koji ste zacinili, po ukusu, nalijte vodom i prerucite u smesu sa lukom.

Na tihoj vatri krckajte jelo dok se pirinac ne skuva i višak tecnosti ne ispari.

### **Savet**