Francuski potaž



Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 glavice crnog luka
- 3-4 sveže paprike
- 3-4 mlada krompira
- 1 tikvica
- 2 paradajza
- 1 šoljica pirinca
- 1/2 kašicice bosiljka
- 1/2 kašicice majcine dušice
- voda
- ulje
- so

Priprema

Luk oljuštiti i sitno iseckati. Paprike dobro oprati i ocistiti od semenki, tikvicu i krompire oljuštiti, a potom sve iseckati na sitne kockice.

U šerpi zagrejati vrlo malo ulja, dodati luk, i pržiti dok ne dobije tamno zlatnu boju. Zatim dodati iseckano povrce, promešati, i naliti vodu. Smanjiti temperaturu.

Kada proe desetak minuta, dodati prethodno oprani pirinac. Povremeno mešati i dolivati vodu po potrebi. Krckati na tihoj vatri dok povrce ne omekša i dok se pirinac ne skuva.

Paradajz oprati vrelom vodom kako bi se lakše oljuštio. Iseci na kocke i dodati ukuvanom povrcu. Posoliti po ukusu. Dodati majcinu dušicu i bosiljak. Kuvati još pet minuta.

Služiti toplo uz komadice prepecenog hleba. Bon appétit!