

Junetina i rižoto na moj nacin



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** juneceg mesa
- **4** krompira
- **4** šargarepe
- **3** crna luka
- **1** beli luk
- **5 kašika** ulja
- **100 g** pirinca
- **1/2** šolje vode
- **2 kašice** suvog biljnog zacina
- **1 kašica** miroije
- **2 kašice** suvog peršuna
- **malom** levenog bibera
- **malom** origana ili suvog vlašca

Priprema

Iseckajte meso sitno. Ocistite i iseckajte luk pa stavite da se proprži. Dodajte meso i dinstajte. Operite pirinac pa dodajte mesu i mešajte da se i on malo prodinsta. Krompir i šargarepu ocistite i narendajte. Kad je meso sa lukom omekšalo i pirinac na pola skuvan, dodajte krompir i šargarepu. Zacinite. Možete po ukusu. Ove zacine plus celer ja volim pa dodajem. Vi birajte. Jelo prerucite u pleh. Nalijte vodom i u rerni zapecite da se sve poveže. Služite sa pavlakom ili kiselim mlekom.

Savet