

Letnji ručak (2)



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** luka
- **7-8** crvenih i žutih paprika (po želji)
- **4** krompira srednje velicine
- **2** paradajza
- **1** šoljapirinca
- **1** pileće belo meso
- so
- biber
- kari
- peršun

Priprema

Luk iseckati i staviti da se izdinsta u šerpi sa vrlo malo šećera. Papriku iseckati na sitne trakice, a krompir, meso i paradajz na kockice, paradajz oguliti da bude bez korice.

Kad se luk izdinsta ubaciti papriku i paradajz (kao za bečarac) pa krckati par minuta dok ne pusti paprika vodu. Ubaciti krompir, meso i na kraju pirinac. Dodati začine i sipati dve šolje vode. Mešati dok ne provri, a kada provri pustiti da krcka još 5-7 minuta. Isključiti ringlu i poklopiti šerpu da ostane socno.

Savet

Jelo je nastalo tako što sam krenula da pravim bearac, pa kako sam koji sastojak videla u frižideru tako sam ga spontano dodavala. Kari mu daje posebnu boju i ukus. Lagano jelo za letnje dane, prijatno.