

Rice vermicelli sa povrcem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**pirincnih tankih rezanaca
- **1**bela tikvica
- **1**zelena tikvica
- **1**šargarepa
- **2-3 kašikeulja**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**

Priprema

Spremiti namirnice. Tikvice dobro oprati, preseci i izvaditi im središnji deo. Narezati ih na prutice. Šargarepu oljuštiti i takoe narezati.

Na ulju prvo pržiti šargarepu, pa kad omekša, dodati tikvice. Pržiti tek toliko da povrce omekša, ali paziti da ostane "al dente". Zacinjiti po ukusu. Pirincane rezance prelitи vrelom vodom i ostaviti poklopljene 3 minuta. Ocediti, pomešati sa povrcem, proveriti da li je dovoljno zacinjeno i poslužiti...

Savet