Lagani prilog od pirinca i povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **2** šargarepe
- **100 g**graška
- **4**paradajza
- **150 g**pirinca
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber
- **1 kašicica** bosiljka

Priprema

Pripremiti sastojke. Šargarepu iseci na kockice i sa graškom obariti, obariti i pirinac. Crni luk iseci na sitne kockice.

U šerpi na 3 kašike ulja dinstati crni luk. Kada postane staklast dodati paradajz oljušten i isecen na kockice. Zaciniti i krckati oko 15 minuta. Zatim umešati baren grašak, šargarepu i pirinac.

Služiti uz meso po želji, ja sam se opredelila za barenu kobasicu. Prijatno.

Savet

Ukusno, brzo i jednostavno. Prijatno :)