

Pirijan



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Glavno jelo

- 2srednja krompira
- **1** cašapirinca
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabijelog luka
- 1šargarepa
- malograška
- malopaprike seckane
- malo kukuruza šecerka
- 3bataka i karabatak
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Staviti u šerpu batake, šargarepu iseckanu, papriku, grašak, kukuruz, posoliti nasuti vodu i da se prokuha. Da se skuha meso. Staviti tepsiju na šporet, staviti ulje, iseckati crni luk i bijeli, dodati krompir i opran pirinac, zaciniti biberom, suvim bilnjim zacinom, so, i aleva paprika i dodavati supu iz šerpe, koja se prethodno kuhala. Pržiti na šporetu uz dodavanje supe, to da se prokuha i nasuti citavu supu i batake i zapeci u pekacu 25 minuta.

Savet

Nemojte mnogo da zapeete neka bude malo sono :)