

uretina u povrću sa rižom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1** paradajza
- **1** paprika
- **1 šak** riže
- **1** šargarepa
- **2** šljive
- **150 g** dimljene curetine
- **1 kašic** a soli
- **1 kašic** a bibera
- **1 kašic** a mlevene slatke paprike
- **1 dl** belog vina

Priprema

Na masnoci propržiti povrće (crni luk, šargarepu i papriku) zatim dodati curetinu secenu na kockice, kao i paradajz. Posoliti, poboberiti i ostaviti da se dinsta dok povrće ne smekša. Zatim dodati i beli luk (samo izgnjecen), začine, šaku riže i šljive odstranjene od kože i koštice i naliti vinom i vodom. Dinstati dok tečnost ne ispari i dok sve lepo ne smeksa. Prijatno!

Savet