

Rizi-bizi letnji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 šargarepe
- 500 g pileceg belog mesa
- 2 srednje glavice crnog luka
- 2 šoljepirinca
- 2 šoljekuvanog paradajza
- malo bosiljka
- malokaranfilica
- so po ukusu

Priprema

Luk iseckati na sitno, može i u blenderu i dinstati. Zatim dodati šargarepu i zajedno je dinstati. Kad malo omekša dodati pilece belo meso iseskano na kockice. Dodati zacine po ukusu kad je i meso omekšalo dodati pirinadz i kuvani paradajz.

Savet

Odlian lagani ruak za ove tople dane. PRIJATNO (nažalost nemam sliku, ali je jako ukusan i вреди ga napraviti).