

Prilog uz pohovanu ribu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavica** crnog luka
- **1** manja tikvica
- **1** vezablitve
- **100 g** pirinca
- **1** kisela pavlaka
- biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Na ulju staviti da se prži sitno iseckana glavica crnog luka. Odmah dodati očišćenu i na kockice isecenu tikvicu. Dinstati, na laganoj vatri, pet minuta. Blitvu ocistiti i iseckati sitno. Dodati je masi sa lukom. Nastaviti sa dinstanjem, 2-3 minuta, pa dodati očišćen pirinac. Posuti biljnim zacinom i biberom, pa naliti vrelu vodu, da prekrije pirinac. Promešati. Nastaviti sa dinstanjem, na tihoj vatri, dok pirinac ne upije vodu. Na kraju dodati kiselu pavlaku, promešati, ako treba dosoliti i poslužiti kao prilog uz pohovanu ribu.

Savet