Italijanska mešavina i pirinac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za povrce:

- **1 kesica**italijanske mešavine povrca
- **1 kašika**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **1 prstohvat**origana

Za pirinac:

- **100 g**pirinca
- **100 g**kukuruza šecerca
- **2 kašike**tamari sosa
- **1 kašika** ulja od kikirikija
- **po ukusu**peršunov list

Priprema

Priprema povrca: Zagrejati ulje i staviti povrce. Pržiti ga uz neprekidno mešanje desetak minuta, pa dodati so i origano. Propržiti ga još koji minut, dok ne ispari sva tecnost, obzirom da smrznuto povrce pušta dosta tecnosti. Povrce je gotovo.

Priprema pirinca: Pirinac dobro oprati, preliti ga sa 3 dl vode i kuvati desetak minuta. Nakon toga dodati sve ostale sastojke osim peršunovog lista i prokuvati još nekoliko minuta, ali voditi racuna da se pirinac ne

raspadne. Na tanjir prvo staviti pirinac, pa preko povrce. Posuti peršunovim listom.

Savet