

Rizi bizi



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljica (za kafu)** pirinca
- **100 g** graška
- **300 g** belog mesa
- **2** večešargarepe
- **2** glavice luka
- **1 kockica** pilece supe
- **po ukusu** bibera
- **3 šoljice (za kafu)** vode
- **po ukusu** soli/mešavine začina
- ulja

Priprema

Naseckati luk i šargarepu na sitne kockice. Na zagrejano ulje staviti luk da se dinsta. Kada luk omekša dodati mu šargarepu. Dinstati ih zajedno 10-15 minuta. Za to vreme iseckati meso na kockice (tracice, kako ko više voli). Ubaciti meso da se dinsta zajedno sa lukom i šargarepom. Kada meso pobeli uliti malo vode, tek toliko da se ne bi lepilo za šerpu. Dodati začine i kockicu supe. Kada je meso na pola gotovo dodati grašak i još malo vode da bi se grašak mogao skuvati. Kada je grašak kuvan, sipati šoljicu pirinca i 3 šoljice vode, kuvati na laganoj vatri dok pirinac ne upije svu vodu.

Savet

Zainiti jelo po svom ukusu ko kako više voli. Jako je ukusnon jelo, lako se i sprema.