

Paelja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **3 šargarepe**
- **1 šolj** pirinca
- **1 šolj** graška
- **1 crvena i 1 zelen**a paprika
- **0,5 dl** paradajz pirea
- **1 kašic**a soli
- **1 kašik**a peršuna

Priprema

Sitno iseckani crni i beli luk propržiti na ulju da omekša. Dodati zatim šargarepu seckanu na kockice, pirinac i grašak. Pre dodavanja pirinac je neophodno isprati u provreloj vodi. Pržiti na tihoj vatri stalno mešajući, pa dodati paprike takoe seckane na kockice. Zaliti paradajz pireom, posoliti, pobiberiti. Paelju poklopiti, staviti u zagrejanu rernu na 150 stepeni i peci oko 30 minuta. Posuti peršunovim lišcem i služiti.

Savet