

Povrtna carolija



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** srednjatikvica
- **2** crvene paprike
- **2** šargarepe
- **200 g** šampinjona
- **2** šoljepirinca
- **200** dlsos od paradajza
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- biber
- pešun

Priprema

Prirpemititi sve potrebne sastojke, povrce sitno iseckati, šargarepu naribati. Na ulju propržiti luk, pa dodati šargarepu. Kad luk postane staklast dodati tikvice, papriku i šampinjone i dinstati 20ak minuta bez dodavanja vode.

Za to vreme skuvati pirinac posebno, u vodi, po ukusu dodati seckan cen belog luka. Kada je povrce izdinstano dodati sos od paradajza i zacine i dodati proceen pirinac. Služiti uz salatu.

Savet

Pustite masti na volju, može se dodati bilo koje povre i zaini. Ukusno i zdravo jelo. Prijatno! :)