

Povrce sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 glavice** crnog luka
- **2** tikvice
- **4** srednja krompira
- **1,5** šoljapirinca
- **2** cenabelog luka
- **1 konzerva** pelata
- **1 konzerva** tunjevine
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Na malo maslaca propržiti sitno seckani luk da omekša. Dodati na listice secen beli luk, pa kad zamiriše, staviti krompir secen na krupnije kocke. Pržiti još malo, pa potom dodati i krupno secene tikvice. Smanjiti vatru i pržiti povrce, nekih 15-tak minuta, ili dok ne omekša. Pirinac oprati, pa ga dodati povrcu i pržiti dok ne postane staklast. Sad staviti konzervu pelata, utišati vatru i zaciniti. Po potrebi doliti malo tople vode. Ugrejati pecnicu, a dok se ona greje, pirincu i povrcu dodati oceenu tunjevinu i krckati. Prebaciti jelo u tepsiju, dodati vode ako je potrebno, proveriti zacinenost, a onda zapeci u ugrejanoj pecnici da se uhvati lepa korica. Poslužiti toplo i zaciniti svežim bosiljkom.

Savet