

Varivo sa prosom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gocišcenog prosa
- **1** strukpraziluka
- **1 srednja** crvena paprika
- **1** šargarepa
- **maloulja**
- so
- biber
- **1/2** glavice celera

Priprema

Proso oprati, kratko blanširati i ocediti od vode.

Povrce naseckari na kockice.

Na zagrejanom ulju prvo prodinstati praziluk. Dodati šargarepu i dinstati. Kad šargarepa, malo omekša dodati ostatak povrca i sve zajedno dinstati dok ne omekša.

Kad je povrce dinstano, ubaciti oce?eni proso i sve zajedno još malo dinstati. Zaciniti po ukusu.

Savet

Proso je vrlo slican pirincu-nabuja u vodi, brzo se kuva, a izuzetno bogat gvozdjem I bezglutenska namirnica. Ja sam stavila zelenu papriku, ali bolja je crvena zbog kontrasta boja