

Nišlijski rizi bizi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **3- 4** šargarepe
- **150 g** graška
- **100 g** suvog mesa
- **1** šoljapirinca
- **2- 3** kašikesoka od paradajza
- **1** kašikabrašna
- **1** kašikaaleve paprike
- **po potrebi** supa od pilece kocke
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja

Priprema

Crni luk sitno iseckati, a šargarepu i suvo meso na krupnije kockice. Na malo ulja izdinstati crni luk, dodati mu zatim šargarepu, potom grašak i na kraju suvo meso. Dinstati nekoliko minuta uz povremeno mešanje.

Zatim dodati paradajz sok, po kašiku brašna i aleve paprike. Sve lepo promešati, pa naliti supom od pilece kocke i ostaviti da provri. Kada pocne da vri, smanjiti temperaturu, pa dodati šolju nekuvanog pirinca i sve lepo promešati. Ostaviti da se krcka nekoliko minuta na ringli(dok se rerna ne zagreje).

U me?uvremenu, rernu zagrejati na 200 stepeni. Pripremiti zemljanu posudu, pa u nju presipati poluskuvano jelo, zaciniti po ukusu i staviti da se dopece u rerni još nekih 50 minuta(da pirinac lepo nabubri). Povremeno

proveravati da li ima dovoljno tecnosti i po potrebi nalivati supom.

Savet