

Bubci sa povrcem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**bubaca
- **2**šargarepe
- **2**tikvice
- **200 g**pirinca
- **maloulja**
- **1**glavicacrnog luka
- **2**cenabelog luka
- **1**plavi patlidžan
- **malosoli i bibera**

Priprema

Isecemo i ocistimo tikvice i odtavimo da puste vodu. Patlidžan isecemo na kriške i stavimo u slanu vodu da otpusti gorcinu.

Stavimo pirinac da se kuva u vodi. Na tiganju ugrejemo ulje i stavimo crni i veli luk da se proprže. Dodamo ocušcene bubce. Kada se proprže dodamo ih pirincu. Šargarepu iseceno na kolutove pa dodamo zajedno sa tikvicama i patlidžanom.

Dolijemo vode. Zacinimo po ukusu. Kuvano dok pirinac i povrce ne onekšaju, a bubci ne vudu kuvani i voda ne ispari.

Savet

:-)