

orbica od povrca i pirinca



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2šargarepe
- 2paprike babure
- 1tikvica
- 1paradajz
- 1krompir
- 1 **glavica**crnog luka
- 1 **šolja**pirinca
- 1 **kašika**brašna
- 1 **kašika**aleve paprike
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**
- 1ljuta paprika

Priprema

Povrce iseckamo i ocistimo. Paradajz oljuštimo pa onda isrcemo. Svo povrce na kockice, a papriku na listice.

Stavimo u šerpi na malo ulja da se uprži crni luk.

Kada se uprži dodamo povrce i pirinac. Nalijemo vode malo višlje od povrca.

Pomešamo par puta. Kada je povrce do pola gotovo nalijemo vode do vrha šerpe i zacinimo po ukusu. Dodamo i lovorov list.

Kada je gotovo upržimo na malo ulja na tiganju kašiku brašna i aleve paprike. Dodamo u corbu i kuvamo još 5 minuta.

Savet