Rizi-bizi sa mlevenim mesom

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pirinca
- **250-300 g**mlevenog juneceg ili mešanog mesa
- **250 g**crnog luka
- **300 g**šargarepe
- **150 g** graška
- **2-3 cena**belog luka
- **2 dl**domace supe ili kocka za supu
- **30 g**sitno seckane slanine
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **3 kašike** mlevenog sušenog povrca za supu
- **po ukusu**so, biber
- **3**lovorova lista
- sušen peršun ili celer

Priprema

Ocistiti i oprati povrce. Luk naseckati na sitno, šargarepu narendati ili samleti u secku. U šerpi vecoj od 3 l zagrejati maslinovo ulje, pa deset minuta propržiti uz stalno mešanje povrce, dodati meso i slaninu, nastaviti prženje. Meso razdvajajte viljuškom ili varjacom kako bi se lepo usitnilo. Dodati grašak i pirinac pa krckati još pet minuta. Uliti supu i tri velike šolje vode, promešati.

Dodati zacine i lovorov list, cim tecnost provri smanjiti temperturu i ostaviti poklopljeno da lagano kuva, promešati na svakih deset minuta i dodavati po malo vode ako je potrebno.

Posle pola sata sipati sitno seckan beli luk i sušeni peršun ili celer. Ako je pirinac kuvan jelo je gotovo. Služiti uz punooo sveže salate i uživati!

Savet

Kada jelo budete podgrevali obavezno dolijte malo vode da ne bi bilo suvo, pošto e pirina upiti svu tenost. Prijatno!