

Pirinac sa povrćem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 veka šargarepa
- 1 veci paradajz
- 1-2 kašice suvog biljnog začina
- 1 kašica origana
- 1/2 kašice mirojje
- 1/3 kašice bibera mlevenog
- 5 kašika maslinovog ulja
- oko 300 ml tople vode

Priprema

Izrendanu šargarepu upržite sa iseckanim lukom na maslinovom ulju.

Dodajte iseckan paradajz, pa krckajte neko vreme da masa postane kompaktna. Onda opran pirinac koji ste zacinili, po ukusu, nalijte vodom i prerucite u smesu sa lukom.

Na tihoj vatri krckajte jelo dok se pirinac ne skuva i višak tecnosti ne ispari.

Savet