

Rucak iz voka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** karabataka bez kostiju
- **1** glavica crnog luka
- **1** tikvica
- **300 g** šampinjona
- **1** crvena paprika
- **5** ceri paradajza
- **1 kašika** soja sosa
- **po ukusu** zacini
- **4 kašike** soka od paradajza
- **200 g** pirinca

Priprema

Iseci povrce i meso (zaciniti po ukusu). Skuvati pirinac.

Zagrijati ulje u voku pa propržiti luk, zatim dodati meso i pržiti nekoliko minuta. Kada je meso skoro gotovo dodati pecurke i tikvice, sacekati da povrce pusti vodu, pa dodati papriku i ceri. Na kraju dodati soja sos i sok od paradajza, zacine, kao i polovinu pirinca (ostatak poslužiti uz jelo) i dinstati još par minuta.

Savet

Služiti uz slatko kiseli ili soja sos.