

Rice vermicelli sa povrcom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150** g pirincanih tankih rezanaca
- **1** bela tikvica
- **1** zelena tikvica
- **1** šargarepa
- **2-3** kašikeulja
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera

Priprema

Spremiti namirnice. Tikvice dobro oprati, preseći i izvaditi im središnji deo. Narezati ih na prutice. Šargarepu oljuštiti i tako?e narezati.

Na ulju prvo pržiti šargarepu, pa kad omekša, dodati tikvice. Pržiti tek toliko da povrce omekša, ali paziti da ostane "al dente". Zaciniti po ukusu. Pirincane rezance preliteri vrelom vodom i ostaviti poklopljene 3 minuta. Ocediti, pomešati sa povrcom, proveriti da li je dovoljno zacinjeno i poslužiti...

Savet