

Pirinac sa povrcem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 šargarepa
- 1 crvena paprika
- 1 glavica crnog luka
- 1 paradajz
- 3 krompira
- **150 g** pirinca
- **3 šolje** bujona od povrca
- **3 kašikem** maslinovog ulja
- suvi biljni zacin
- **1 vezaperšunovog lista**

Priprema

Iseckajte sitno crni luk, šargarepu na kolutove, papriku na kockice. Oljuštite paradajz i krompir, pa ih iseckajte na kockice. Zagrejte maslinovo ulje, pa stavite luk da se proprži sa paprikom i šargarepom. Dodajte pola litre vode. Ostavite da se krka dok ne ispari voda. Dodajte paradajz, krompir i pirinac, naliјite supu i ostavite na laganoj vatri da se krka 20 minuta. Na kraju dodajte zacine po ukusu i ostavite da se krka još 5-10 minuta. Ako je potrebno, dolijte vode, da jelo bude socno. Prijatno!!!

Savet