

Pirinac sa povrcom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1šargarepa
- 1crvena paprika
- 1 glavicacrnog luka
- 1paradajz
- 3krompira
- 150 gpirinca
- 3 šolje bujona od povrca
- 3 kašikemaslinovog 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 krcka dok ne ispari voda. Dodajte paradajz, krompir i pirinac, nalijte supu i ostavite na laganoj vatri da se krcka 20 minuta. Na kraju dodajte zacine po ukusu i ostavite da se krcka još 5-10 minuta. Ako je potrebno, dolijte vode, da jelo bude socno. Prijatno!!!

Savet