

Backi pirinac sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjskog mesa
- **1** praziluk
- **1** **veca** glavica crnog luka
- **1** **ljuta** paprika
- **3** paradajza
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** bibera
- **1 kašičica** tucane ljute paprike
- **1 kašičica** mlevenog kima
- **250 g** pirinca

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk, praziluk i ljutu papricicu iseci na sitne kockice. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice.

Na malo ulja dinstati mleveno meso (može i meso iseceno na kockice), kada se izdinsta dodati crni luk i ljutu papricicu. Dinstati oko 10 minuta.

Dodati praziluk, a zatim i paradajz. Na srednjoj temperaturi krckati, dodati i zacine (kim, tucanu ljutu, so, biber). Dinstati oko 10 minuta.

Kada je gotovo, umešati prethodno obaren i očen pirinac.

Poslužiti toplo.

Savet

Jako brzo, jednostavno i jako. Lepše je ukusom bar 10x, nego što izgleda.