

## Pirijan



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Glavno jelo

- 2 srednja krompira
- 1 cašapirinca
- 1 glavica crnog luka
- 2 cenabijelog luka
- 1 šargarepa
- malograška
- malopaprike seckane
- malo kukuruza šecerka
- 3 batak i karabatak
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- aleva paprika
- ulje

## Priprema

Staviti u šerpu batak, šargarepu iseckanu, papriku, grašak, kukuruz, posoliti nasuti vodu i da se prokuha. Da se skuha meso. Staviti tepsiju na šporet, staviti ulje, iseckati crni luk i bijeli, dodati krompir i opran pirinac, zaciniti biberom, suvim biljnim zacinom, so, i aleva paprika i dodavati supu iz šerpe, koja se prethodno kuhala. Pržiti na šporetu uz dodavanje supe, to da se prokuha i nasuti citavu supu i batak i zapeći u pekacu 25 minuta.

## Savet

Nemojte mnogo da zape?ete neka bude malo so?no :)