

?orba sa tikvicom i pirincem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka** tikvica
- **2** šargarepe
- **1 veka glavica** crnog luka
- **1/2 veze** peršuna
- **50 g** pirinca
- **800 ml** vode
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 ravna kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Na malo ulja dinstati crni luk isecen na sitne kockice. Kada postane staklast dodati šargarepu izrendanu na sitno rende. Dinstati oko 5 minuta, dodati pirinac, pa sipati 2 dl vode.

Zatim dodati tikvicu, narendanu na krupno rende i peršun isecen sitno, zaciniti i naliti ostatkom vode.

Krckati oko 20 minuta, uz povremeno mešanje.

Služiti toplo.

Savet

Prekusna ?orba, pravim je ?esto. Prijatno ?