

Paelja (2)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **3** šargarepe
- **1** šoljapirinca
- **1** šoljagraška
- **1** crvena paprika
- **1** zelena paprika
- **3** kašike paradajz pirea
- **4** kašike ulja za prženje
- **1** kašika peršun
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati i pržiti na ulju da omekšaju. Dodati šargarepu secenu na kolutice, pirinac i grašak. Pržiti na tihoj vatri stalno mešajući, pa dodati paprike isecene na kockice. Zaliti paradajz pireom, posoliti i pobiberiti. Paelju poklopiti, staviti u rernu zagrejanu na 150 stepeni i peci oko 30 minuta. Posuti peršunovim lišcem.

Savet