

## **Pecurke sa povrcem bez soli**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** vecih pecuraka
- **po ukusu** soja sos
- **1/2 kašicice** bibera
- **1** sitno iseckana crvena paprika
- **2 koluta debljine** prstapraziluka
- **1/2** sitno narendane šargarepe
- **1/2 glavice** sitno iseckanog crnog luka
- **1/2 kafene šoljemahuna** mladog graška
- **1 kafena šoljaklica** Mungo pasulja
- **1 šoljabambusa**
- **saka sitno naseckanog** perija crnog mladog luka
- **2 cešnjabelog** luka sitno iseckanog
- **po željiljute** papricice
- **200 g** pirinca

### **Priprema**

Iseckati pecurke na polovinu kružno da bi ostale što vece, staviti ih u malo ulja na vrelu vatru. Mešati dok ne puste svoj sok 7-10 minuta. Ubaciti narendanu šargarepu, iseckanu papriku, praziluk, mahune mladog graška, iseckani crni luk, klice Mungo pasulja, bambus i ljuta paprica po želji. 7-10 minuta pustiti da se krkca u toj tecnosti sve dok ona ne ispari. Kada ispari dodati supenu kašiku soja sosa i pola kašicice bibera, mešati 3-4

minuta. Ubaciti peruške mladog crnog luka i dva cešnja belog luka. Mešati dok ne ostane bez tecnosti. Servirati sa pirincem.

Pirinac kuvati bez soli.

### **Savet**

Ovaj obrok je bez soli, koristiti soja soj po ukusu. Uživajte.