

Vegeterijanski pirijan



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** pirinca
- **3** **vecak** krompira
- **2** **glavice** crnog luka
- **1** praziluk
- **2** srednje šargarepe
- **100 g** graška,
- **1** paprika zelena
- **1** paprika crvena
- **2** **kašike** peršuna
- **1** l vode
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- ulje

Priprema

Svo povrce oprati, crni luk, šargarepu, paprike i praziluk iseckati. Kromir iseci na listice. Tepsiju staviti na šporet dodati ulja, pržiti redom luk, paprike i praziluk, miješati. Dodati krompir i grašak i opranu rižu. Sve miješati, zacíniti po želji, postepeno sipati vrele vode.

Dodati peršun, sve dinstati uz postepeno sipanje vode. Kad skoro sva voda uvre naliti 700ml vode i staviti u šporet da se pece oko 20 minuta na 200C. Kad je pecen pirijan izvaditi iz rerne sluciti dok je toplo.

Savet

Po želji dodati kukuruz.