Letnji rizi-bizi

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**tikvica
- **2**paradajza
- **1 veca glavica**crnog luka
- **100 g**pirinca
- **po ukusu**miroije
- **po ukusu**peršunovog lista
- **po ukusu**so
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **1 dl** ulja

Priprema

Tikvice, paradajz i crni luk naseckamo na kockice.

Propržimo na ulju.

Nalijemo sa 4 dl vode i zacinimo po ukusu kada provri dodamo pirinac sitno seckanu miroiju i peršunov list.

Kuvamo na tihoj vatri 15 minuta, sklonimo sa šporeta i ostavimo oko pola sata da pirinac nabubri.

Savet

Ukusan i lagan obrok