Pirinac sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g mešanog mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 šargarepe
- 150 g pirinca
- 1 kocka za supu
- suva miroija
- peršun
- bosiljak
- ulje

Priprema

Na ulju sa malo vode prodinstati crni luk, dodati šargarepu i još malo dinstati. Kada se povrce upržilo, dodati mleveno meso. Dobro ga ispržiti, pa dodati suve zacine i kocku za supu.

Dodati opran pirinac i naliti sa pola litre vode. Kuvati dok pirinac ne upije svu tecnost, pa ostaviti poklopljeno, na toploj ringli.

Brzo i jednostavno, a deca obožavaju, jer podseca na punjene paprike i sarme. Prijatno!