

Rizi-bizi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog buta
- 2 šargarepe
- **2** glavice crnog luka
- **1** koren peršuna
- **1 srednje velicine** krompir
- **100 g** graška
- **150 g** pirinca
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** vezamiroije
- **1** vezaperšunovog lista
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Crni luk usitnimo i propžimo na malo ulja dodamo na kockice naseceni buti pržimo par minuta da uvati koricu. Nalijemo vodom dodamo na sitne kockice seceni krompir, šargarepu, koren peršuna i grašak zacinimo po ukusu. Kuvamo oko 40 minuta.

Dodamo vode ako je potrebno sipamo oprani pirinac dodamo sitno seckanu mirodjiju i peršunov list i kuvamo još 20 minuta.

Sklonimo sa šporeta i ostavimo oko pola sata pre služenja da pirinac lepo nabubri.

