

Pilav sa povrćem i kobasicom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice** crvenog luka
- **1** šargarepa
- **1/2** crvene paprike
- **2** šake karfiola
- **1 velika** šolj pirinca
- **4-5** kobasice
- **malosuvog** biljnog začina
- **malo** bibera i belog luka u prahu
- **maloparadajz** sosa ili 1 mali paradajz
- maslinovo ulje

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti sitno iseckan crveni luk, šargarepu i crvenu papriku. Karfiol odvojiti na sitno pa i njega dodati i nastaviti sa prženjem. Dodati 2-3 kašike paradajz sosa ili 1 manji paradajz.

Pirinac oprati, pa i njega kratko upržiti sa povrćem. Naliti tri šolje vode, sve promešati, po želji još zaciniti.

Kobasice staviti odozgo, poklopiti folijom i peci pola sata na 200 stepeni. Zatim bez folije još 15 minuta da se lepo zapece.

Savet

Za sve one koji nemaju puno vremena, a žele ukusan ruak, ovo jelo je odliian izbor. Prijatno :)