

Varivo od krompira i pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glave** crnog luka
- **1 kg** krompira
- **1** paradajz
- **1 kafena šoljica** pirinca
- **1 kg** pilecih bataka sa zabatkom
- **1 kašičica** aleve paprike
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacín
- **1 kašičica** belog luka u prahu
- **1 kašičica** suvog bosiljka

Priprema

Na mešavini maslaca i ulja propržiti crni luk da pozlati. Ubaciti pirinac, mešati da se zrna "otvore" i upiju masnocu. Dodati kašičicu aleve paprike, mešati, pa kad zamiriše, ubaciti seckan paradajz. Pržiti. Staviti i narezano meso i pržiti 5 minuta, potom ubaciti krompir isecen na kocke. Sve zajedno pržiti nekih 7-8 minuta, pa podliti toplom vodom, da ogrezne. im prokljuca, smanjiti vatru i ostaviti da krcka. Zaciniti po ukusu, dodati i beli luk u prahu i bosiljak. Ukrasiti svežim bosiljkom. Poslužiti toplo.

Savet

Ovako je moja baka spremala krompir kad sam bila dete,pa me eto, miris bosiljka podsetio na nju...