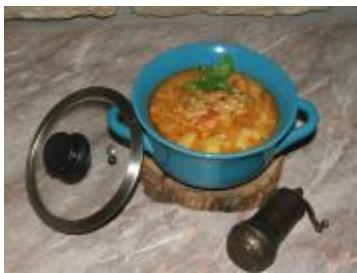


Varivo od krompira i pirinca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Na mešavini maslaca i ulja propržiti crni luk da pozlati. Ubaciti pirinac, mešati da se zrna "otvore" i upiju masnocu. Dodati kašicicu 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 topлом vodom, da ogrezne. im prokljuca, smanjiti vatru i ostaviti da krčka. 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...