

Pirinac sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** veka glavica crnog luka
- **1** srednjatikvica, oko 300 g
- **400** g šampinjona
- **1** velikacrvena paprika
- **2** srednjaparadajza
- **100** g pirinca, običnog ili integralnog
- **po potrebi/ukusu** ulje
- beli luk
- persunov list
- biber
- bosiljak
- so

Priprema

Sitno iseckan luk i papriku propržiti na malo ulja dok ne porumeni, dodati seckane pecurke, malo propržiti, pa dodati tikvice. Tikvice i pecurke seckati na kockice 1x1 cm. Dinstati bez vode 15-tak minuta, pa dodati iseckan paradajz prethodno oljušten. Sve dinstati oko 15 minuta. Dodati sve začine i pirinac koji ste prethodno obarili na uobicajen način. dobro izmešati.

Savet