

## ***Rizi-bizi letnji***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** šargarepe
- **500 g** pileceg belog mesa
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **2 šoljepirinca**
- **2 šoljekuvanog** paradajza
- **malo** bosiljka
- **malokaranfilica**
- so po ukusu

### **Priprema**

Luk iseckati na sitno, može i u blenderu i dinstati. Zatim dodati šargarepu i zajedno je dinstati. Kad malo omekša dodati pilece belo meso iseskano na kockice. Dodati zacine po ukusu kad je i meso omekšalo dodati pirinadz i kuvani paradajz.

### **Savet**

Odlan lagani ruak za ove tople dane. PRIJATNO (nažalost nemam sliku, ali je jako ukusan i vredi ga napraviti).