

## ***?orba od pirinca***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** šoljapirinca
- so
- biber
- mješavina začina
- mljevena crvena paprika
- **1** kašik griza

### **Priprema**

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati 1 kašiku pšenice griza. Odmah prelitati vodom, pa dodati pirinac i rendane šargarepe. Začiniti po ukusu, pa poklopiti i kuvati dok pirinac ne omekša. Poslužiti sa prepečenim hljebom.

### **Savet**