

Tricolore



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskih šnicli (ili po želji)
- **1** manjatikvica
- **1** veka glavicaljubicastog luka
- **2** cenabelog luka
- **2** dlpavlake za kuvanje
- maslinovo ulje
- seckani peršun
- so
- biber
- curry

Prilog:

- trobojni pirinac
- sezonska salata

Priprema

Na maslinovom ulju pržiti seckani luk i tikvicu iseckanu na kockice.

Za to vreme iseckati šnicle u kockice i dodati u to. Na tihoj vatri dinstati uz neprekidno mešanje.

Dodati pavlaku za kuvanje, zaccine i ostaviti još 5 minuta da krcka. Skloniti sa ringle.

Servirati sa trobojnim pirincem koji smo u meuvremenu skuvali: na 1 šolju pirinca, 2 šolje vode, staviti na jaku vatru da provri, zatim smanjiti, poklopiti i kuvati 15 minuta. Isprati hladnom vodom, dodati maslinovo ulje, soja sos i zaccine. Salata po želji.

Savet