

## *Varivo od povrca sa suvim mesom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** strukaprazi luka
- **150** gsuve šunke
- **50** gsuve mesnate slanine
- **1 kašicica** kurkume u prahu
- **1 kašicica** sitne morske soli
- **1 kašika** suvog biljnog zacina bez soli
- **1** plavi paradajz srednje velicine
- **1** tikvice srednje velicine
- **2** sveža paradajza
- **1 kašicica** belog luka u granulama
- **1 kašicica** lovora u prahu
- **1** prstohvat bibera
- **20** ceri paradajza sitnijeg
- **1 kašika** pirinca dugog zrna
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2** veze peršunovog lista

### **Priprema**

Praziluk ocistiti i iseci na kolutice i staviti u tiganj u koji ste dodali maslinovo ulje. Staviti da se dinsta. Dodati šunku isecenu na vece kockice, suvi biljni zacin bez soli, morsku so, kurkumu. Kada praziluk omekša dodati plavi paradajz isecen na kockice, promešati pa kad plavi malo omekša dodati tikvicu isecenu na kockice. Plavi i tikvicu nisam ljuštila jer su bili mladi pa nije imalo potrebe za tim, ali ako više volite vi uradite po svom. Takodje dodati i paradajz krupno isecen. Zaciniti biberom, belim lukom u granulama i lovrom u prahu. Dinstati i dalje pa ubaciti ceo ceri paradajz i malo krupno seckanog peršunovog lista. Dodati i pirinac i 1 cašu

vode. Dinstati da pirinac omekša ali pazite da vam se povrce neraskuva pa zato pažljivo promešajte i dinstajte kratko ali poklopljeno tako da ce se pirinac skuvati na pari.

Gotovo varivo sklonite sa ringle i pospite seckanim peršunovim listom.

Prijatno!

### **Savet**

Poslužite toplo kao glavno jelo. Suvi biljni zain bez soli se pravi od sušenog povra koje se samelje u mlinu za kafu. Lovor u prahu se dobije tako što se samelje lovorov list u mlinu za kafu.