orba od zelja sa pirincem



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**spanaca
- **200 g**svinjskog ili goveeg mesa
- **1**šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1 struk**mladog luka
- **1 šoljica**pirinca
- **1/2 kašicice** mlevene paprike
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Pirinac oprati i ocediti. Crni luk sitno iseckati i propržiti desetak minuta, dodati šargarepu isecenu na kolutove i meso iseceno na kockice. Kada meso omekša, dodat dobro opran i iseckani spanac, mladi crni luk i sve zajedno propržiti sa ostalim sastojcima. Zatim dodati pirinac, pola kašicice mlevene paprike, posoliti i pobiberiti. Naliti vodom i kuvati oko petnaest minuta da se pirinac skuva. Ja sam koristila svinjsko meso.

Savet