Riža sa povrcem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **2**šargarepe
- **1 čaša**graška
- **1 čaša**riže
- **3 veze**blitve
- **2**paprike
- **1**praziluk
- voda
- so
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

U dublju šerpu dinstati seckan luk na ulju, seckanu papriku, prasa i šargarepa dodati. Zatim dodati grašak, blitvu seckanu i dodati opranu rižu, sve zaciniti i promiješati poklopiti. Nakon malog dinstanja naliti oko 4 čaše vode, miješati kuvati 25 minuta dok sva voda ne ispari i bude sve gotovo povrce. Sipati u tanjir i dekorisati po želji.

Savet

Možete prilog pilei file.