

Pirinac sa tikvicama

Ovo je lagano, pretežno letnje jelo, ali se moze spremati i u hladnijim danima.

1 Tikvice ogulite; ako je potrebno, iseckajte ih na kocke. Mladi luk oÄ•istite pa ga isecite na kolutiÄ•te (*iskoristite i deo zelenog liÄ•Ä•a*

2).

3

4

5 Na **hladno**

6 maslinovo ulje stavite luk, izgnjeÄ•eni beli luk i tikvice, izmeÄ•ajte pa zajedno dinstajte.

7

8

9 Dodajte vegetu i pirinac, kratko dinstajte, umeÄ•ajte maslac, pileÄ•u kocku, malo soli, biber i zalijte s oko 800 ml vode. Dobro promeÄ•ajte i poklopljeno polako

Sastojci:

pirinca 250 g
tikvica 500 g
maslinovog ulja 5 kasika
maslaca 20 g
mladog luka 150 g
belog luka 3 cena
pileca kocka 1
bibera malo
soli malo
bosiljka malo
persun seckani
parmezan rendani
vegete 1 kasika

10 kuvajte.

11

12

13 Pirinac povremeno
promeĀajte

14 Kad napola omekĀja, umeĀajte bosiljak i seckani
perĀjun.

15

16

17 Ovo jelo poslužite toplo, sa rendanim parmezanom.

Napomena:

Za pripremu ovog jela preporuĀuje se izbor posude
s debljim dnom.