

# Orez cu zarzavat

## Ingrediente

200 g orez  
1l supa de zarzavat  
2 morcovi  
2 radacini de patrunjel  
1 telina mica  
1 lingura de supa concentrate  
1 ceasca de ulei  
verdeata tocata

## Preparare

*Se curata zarzavatul, se spala in apa rece, se taie felii subtiri si se fierbe in apa calda cu putina sare. Se lasa pana cand se poate consuma.*

*Orezul se alege si se spala in mai multe ape si se caleste in ulei pana se ingalbeneste usor. Se adauga supa in care a fiert zarzavatul, se pune sare, eventual cateva boabe de piper, si se fierbe la foc mic. Din cand in cand se misca energic cratita in care fierbe. Cand orezul este fiert, se acopera cu o cana de supa calda si se introduce forma in cuptorul fierbinte, pentru un sfert de ora.*

*Mancarea se serveste calda, cu verdeata tocata deasupra.*