



ΥΛΙΚΑ

- 6 πράσα
- 1 ξερό κρεμμύδι
- 4-5 φρέσκα κρεμμυδάκια
- 1 ½ φλ. τσ. Ελαιόλαδο
- Μισό ματσάκι άνηθος
- Μισό ματσάκι μαϊντανός
- 3 φρέσκιες ντομάτες
- 1 κουταλιά πελτές
- Αλατοπίπερο
- 1 φλ. τσ. ρύζι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια, τον άνηθο και τον μαϊντανό και τρίβουμε τις ντομάτες. Κόβουμε τα πράσα σε μέτρια κομμάτια και τα ρίχνουμε σε νερό που βράζει για 5 λεπτά. Τα σουρώνουμε. Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε ελαφρά τα κρεμμύδια. Προσθέτουμε τα πράσα και τα ανακατεύουμε.

Ρίχνουμε την φρέσκια ντομάτα και τον πελτέ, αλατοπίπερο και 1 φλιτζάνι νερό. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 10 λεπτά. Προσθέτουμε άνηθο και μαϊντανό και

άλλο ένα φλιτζάνι ζεστό νερό. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε το ρύζι, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να ψηθεί καλά το ρύζι, περίπου 20 λεπτά. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο ζεστό νερό ακόμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά, καλύπτουμε την κατσαρόλα με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε για 10 λεπτά να ρουφήξει τα υγρά του.

Πηγή: mothersblog.gr