

## *Pirinac sa kikirikijem i pecurkama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** pirinca
- **100 g** slanog, pecenog kikirikija
- **300 g** pecuraka (šampinjoni)
- **2 kašičice** karija
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

### **Priprema**

Pirinac skuvati u slanoj vodi, kojoj se doda malo ulja. Šampinjone iseci na listice i staviti da se dinstaju, na zagrejanom ulju. Pecurke posuti zacinom i biberom. Dinstati ih dok ne ispari sva voda, koju su pecurke pustile.

U izdinstane pecurke dodati oce?en porinac, iseckani kikiriki i kari. Sve dobro izmešati, da se svi sastojci sjedine.

Ovako spremljen pirinac odlican je dodatak uz sve vrste mesa.

### **Savet**