

Prilog od pirinca



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g pirinca
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 kesica maslinke
- kari
- biber
- biljni zacín
- voda
- ulje

Priprema

Crni luk i šargarepu sitno iseckati. Iseckano povrće staviti na malo ulja da se dinsta. Dodati pirinac i naliti vodom da ga prekrije. Posuti biberom i biljnim zacínom. Dinstati dok pirinac ne omekša, ali da ne upije svu vodu. Na kraju dodati kari i iseckane maslinke, promešati i ostaviti poklopljeno, na isključenoj ringli, 10-ak minuta. Poslužiti kao prilog, uz svaku vrstu mesa.

Savet