

Pirinac sa spanacem i šargarepom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pirinca
- **1-2 komad**acrнog mladog luka sa perucem
- **1 komad**amladog belog luka
- **1 šarga**peta
- **150 g**spanaca ili blitve
- so, biber
- **2 dl**kisele pavlake

Priprema

Obariti pirinac, ostaviti na topлом. Iseckati crni i beli luk, šargarepu naribati na trenicu. Spanac ili blitvu dobro oprati i blanširati. Na malo ulja propržiti luk, šargarepu, nakon 5 minuta dodati spanac prethodno blanširan i dobro oceen. Dodati kiselu pavlaku. Promešati. dodati skuvani pirinac, posoliti i pobiberiti. Služiti uz pecenu ribu, ili jesti kao samostalni obrok.

Savet