

Ništa bez slaninice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** slanine dimljene (isecene na tanke šnite)
- **200 g** pirinca
- **1 glavic** acrnog luka
- **2 cen**abelog luka
- **200 g** blanširanog spanaca
- so, biber
- **2** jajeta
- **1**rendana šargarepa

I još:

- krem sira ili kisela pavlaka
- salata po izboru

Priprema

Tanku slaninicu ispecite u tiganju dok ne postane reš i hrskava. Na ulju propržite luk, beli luk, rendanu šargarepu, nakon par minuta dodajte blanširan spanac i kratko prodinstajte. Razbijte preko 2 jajeta i promešajte. U meuvremenu obarite u malo slane vode pirinac. Spojite pirinac sa spanacem. Odozgo poreajte prženu slaninu. Služite uz kuglu kisele pavlake i salatu po izboru.

Savet