

Pecurke na pirincu



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šampinjona
- 200 g pirinca
- 1 šolja kuvanog graška
- 1 šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- masnoca
- maslac
- biber
- so

Priprema

Odvojiti drške od cašica, pa drške sitno iseckati i propržiti sa lukom. Dodati u to pirinac, obareni grašak, šargarepu očišcenu i secenu na kockice, brzo mešati 1 minut, pa naliti sa 6 dl vode, posoliti i pobiberiti. Kuvati na tihoj vatri bez mešanja, dok voda ne uvri. Pažljivo premestiti pirinac u podmazanu vatrostalnu posudu. Staviti u mlaku rernu da se zapece 10 minuta. ašice pecuraka propržiti na maslacu u tiganju, dodati 2 kašike belog vina, posoliti i pobiberiti.

Izvaen pirinac iz rerne prevrnuti pažljivo na tanjir, preko izruciti propržene pecurke. Služiti toplo, ukrašeno grancicama peršuna.