

Španski pirinac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavica** crnog luka
- **1** crvena paprika
- **1** struk celera
- **2** šolje pirinca
- **3** kašike ulja
- **3** kašice tumerika (šafron)
- **po ukusu** soli, bibera

Priprema

U šerpu staviti ulje, zatim sitno iseckani luk dodati. Dinstati luk dok ne postane mek. U šerpu dodati sitno iseckanu papriku i celer. Dinstati još jedno 5 minuta, pa dodati pirinac. Promešati sve zajedno, i dinstati pirinac 1-2 minuta pre nego što dodate vodu. Naliti pirinac vodom, posoliti po ukusu, poklopiti ga i kuvati. Kad je pirinac gotov, uzmite jednu viljušku i viljuškom promešajete pirinac. Služiti ga dok je topao.

Savet