

Šampinjoni na pirincu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šampinjona
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 šargarepa**
- **2 kašikeulja**
- **200 g** pirinca
- **6 dl** vode
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malomargarina**
- **100 g** salame
- **100 g** kackavalja

Priprema

Šampinjone oprati i odvojiti drškice od šeširica. Drškice sitno iseckati. Crni luk iseckati na kockice, a šargarepu izrendati. Na ulju pržiti crni luk, zatim dodati drškice šampinjona i šargarepu. Dodati opran pirinac, so, biber i naliti vodom. Ostaviti na tihoj vatri, dok voda ne uvri. Pirinac sipati u podmazan vatrostalni sud.

Preko pirinca poreati šampinjone.

U svaku pecurku staviti rendanu salamu i malo margarina.

Posuti rendanim kackavaljem i peci 30 minuta na 180 C.

Savet