

Pirinac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 šolje (od 2 dl)pirinca**
- **1,5-2 šolje (od 2 dl)graška**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po željisuvog biljnog zacina i biber**
- **2 kašikemargarina**
- **1 govea kocka za supu**

Priprema

Luk iseckati u secku pa ga prodinstati na malo ulja da postane staklast. Zatim mu dodati opran pirinac. Preliti sa vodom da se pirinac prekrije i kuvati na laganoj vatri uz dolivanje vode i povremeno mešanje.

Kada pirinac malo omekša dodati mu grašak, naliti sa vodom i nastaviti sa kuhanjem uz dodavanje vode i povremeno mešanje dok se pirinac i grašak ne skuvaju. Po lji zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom.

Kada su se pirinac i grašak skuvali, skloniti sa vatre pa dodati margarin i kocku za supu.

Dobro izmešati da se margarin i kocka za supu istope.

Savet