

Integralni pirinac sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **10** šampinjona
- **150 g** integralnog pirinaca
- **3** šalice povrtnog bujona
- 2 barene šargarepe
- suvi biljni zacini
- kari
- biber
- maslinovo ulje

Priprema

Na maslinovom ulju prodinstati luk. Kada dobije staklast izgled dodati pirinac i pržiti par minuta uz neprestano mešanje. Dodati šampinjone. Kad krenu da tamne dodati šalicu bujona. Mešati dok sva voda ne ispari, pa dodati još 1. Postupak ponavljati 25 minuta kuvanja. Pred kraj dodati, začine po želji. Na kraju poklopiti šerpu i ostaviti 5 minuta.

Savet

Prijatno.