

Pirinac sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**spanaca
- **1** mladi beli luk
- **200 g**pirinca
- **1** kockica za supu
- so
- biber

Priprema

Staviti 2 l vode da vri. Dodati spanac i kratko skuvati, nekih 1-2 minuta. Spremiti posudu sa ledenom vodom i vreo spanac izvaditi i prebaciti u ledenu vodu. Rešetkastom kašikom.

Pirinac proprati i doliti 2,5x više vode i kockicu za supu. Kuvati 5 minuta na laganoj vatri, a nakon toga isključiti ringlu i poklopiti šerpu. Ostaviti na toploj ringli da pirinac nabubri.

Savet

Na malo ulja kratko propržiti sitno seckani beli luk, dodati ocean i sitno iseckan spana. Spojiti sa obarenom rižom. Jelo možete jesti samostalno ili uz neko lakše meso - piletinu, peurke ili ribu.