

Fantazija sa pirincem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**pirinca
- **1 glavicacrнog** luka
- **400 g**šampinjona
- **2 cenabelog** luka
- **120 g**kackavalja
- **1 kašikaputera**
- **po ukususoli**
- **po potrebiulja**

Priprema

Pirinac obariti u slanoj vodi, a zatim ga ocediti od suvišne tecnosti i dok je još topao, rastopiti u njemu kašiku putera. Šampinjone iseckati na listice, crni luk na kockice, a beli luk ispasisirati. Na zagrejanom ulju propržiti crni luk, zatim dodati šampinjone i beli luk. Dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

Vatrostalnu posudu nauljiti pa dno prekriti obarenim pirincem.

Preko njega rasporediti pecurke.

Posuti rendanim kackavaljem. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet