

Pirinac sa kikirikijem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca po izboru
- **3 kašik**emlevenog kikirija, pecenog
- **1 kašic**icamešavine zacina
- **po malo**okarija
- bibera
- majorana
- **po ukus**uperšunov list
- so
- **2 kašik**eulja

Priprema

Pirinac dobro oprati i obariti na uobicajem nacin. Vodite racuna da se na raskuva. Kuvajte ga nalaganoj temperaturi. Na kraju dodati mešavinu zacina i so.

Ulje dobro zagrejati, pa dodati kikiriki i preostale zacine. Pržiti kratko, desetak sekundi. U ovo dodati obaren pirinac i izmešati.

Savet

Ovako pripremljen pirina, možete koristiti kao prilog uz mnoga glavna jela.