

# **Pirinac sa kikirikijem i pecurkama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**pirinca
- **100 g**slanog, pecenog kikirikija
- **300 g**pecuraka (šampinjoni)
- **2 kašicice**karija
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

## **Priprema**

Pirinac skuvati u slanoj vodi, kojoj se doda malo ulja. Šampinjone iseci na listice i staviti da se dinstaju, na zagrejanom ulju. Pecurke posuti zacinom i biberom. Dinstati ih dok ne ispari sva voda, koju su pecurke pustile.

U izdinstane pecurke dodati oceen porinac, iseckani kikiriki i kari. Sve dobro izmešati, da se svi sastojci sjedine.

Ovako spremlijen pirinac odlican je dodatak uz sve vrste mesa.

## **Savet**