Dalmatinski pirinac sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**masti
- **1 glavica**crnog luka
- **70 g**slanine
- **300 g**integralnog pirinca
- **500 ml**supe
- **3 dl**paradajz sosa
- **po potrebi**so
- **100 g**kackavalja

Priprema

Na otopljenoj masti upržiti sitno iseckan luk. Dodati slaninu isecenu na kockice pa propržiti. Dodati i pirinac, posoliti, promešati 2-3 minuta pa naliti supom. Kuvati na umerenoj temperaturi, dodavajuci paradajz pire sve dok pirinac ne omekša.

Savet

Služiti sa jelima od mesa.