Prilog od pirinca



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1 kesica**maslinki
- kari
- biber
- biljni zacin
- voda
- ulje

Priprema

Crni luk i šargarepu sitno iseckati. Iseckano povrce staviti na malo ulja da se dinsta. Dodati pirinac i naliti vodom da ga prekrije. Posuti biberom i biljnim zacinom. Dinstati dok pirinac ne omekša, ali da ne upije svu vodu. Na kraju dodati kari i iseckane maslinke, promešati i ostaviti poklopljeno, na iskljucenoj ringli, 10-ak minuta. Poslužiti kao prilog, uz svaku vrstu mesa.

Savet