

Pirinac sa mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kom**svinjske vratine
- **4**šargarepe
- **250 g**gljiva bukovaca
- **150 g**pirinca
- **300 ml**vode
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **maloulja**

Priprema

Šargarepe oljuštiti i iseci na kockice. Gljivu bukovacu oprati i seci na listice. Pirinac staviti u dublju posudu na malo ulja, propržiti i preliteri sa vodom, dodati so i na laganoj vatri dinstati oko 30 minuta. Šargarepu staviti u vodu u koju je stavljeno malo soli i kuvati oko 15 minuta. Kuvanu šargarepu procediti i staviti da se malo prohladi. Listice gljiva propržiti na malo ulja dok vlastiti sok ne ispari oko 10 minuta. Meso posoliti i staviti u tiganj na vrelo ulje da se proprži. Proprženo meso iseci na kockice. U dublju posudu staviti prodinstani pirinac, kuvanu šargarepu, propržene gljive i propržene kockice mesa.

Lagani izmešati, dodati malo soli i malo mlevenog bibera.

Savet

Umesto svinjskog mesa može se koristiti i pilee, a umesto gljiva bukovaa šampinjoni. Kako ko voli.