

Pecurke sa pirincem i lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g mariniranih ili 0,5 kg svežih šampinjona
- 500 g crnog luka
- 2 šoljice pirinca
- mleveni biber
- ulje
- so

Priprema

Očišćen i opran pirinac nalijte toplom vodom i ostavite da odstoji sat vremena. Marinirane šampinjone isperite i posolite, a ukoliko su sveži samo ocistite i iseckajte. Osoljen iseckan crni luk pobiberite, ispržite, pa kada postane staklast dodajte šampinjone i pržite još desetak minuta. Zatim dodajte pirinac i nalijte vodom, pa ostavite da se krcka na laganoj vatri dok se pirinac ne skuva, a voda ne uvri. Može se poslužiti i toplo i hladno.