

Pilav sa šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 gavica crnog luka
- 2 kafene šoljice pirinca
- 300 g šampinjona
- malo ulja
- 2 kašičice zacina od sušenog bilja

Priprema

Crni luk ocistite i isecite na reznjeve pa ga propržite na ulju dok ne postane staklast. Šampinjone ocistite i isecite na listice i dodajte u luk. Pržite dok ne ispari sva tecnost a onda pobiberite i dodajte opran pirinac, pržite dva minuta, pospite zacinom i nalijte vodom da ogrezne. Kuvajte na tihoj vatri dvadesetak minuta dolivajući vodu po potrebi. Zatim sklonite sa vatre i ostavite još deset minuta poklopljeno pre nego što servirate.