

Pirinac sa šunkom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pirinca
- 80 g maslaca ili margarina
- 2 deblja reznja barene šunke
- 80 g struganog parmezana
- 100 g šampinjona
- pola glavice crnog luka
- 8 dl supe od kocke
- 2 kašike pavlake
- pola čaše belog vina
- ulje
- biber
- so

Priprema

Iseckan luk i šampinjone propržiti na kašiki ulja i pola kolicine maslaca. Dodati pirinac, pobiberiti, dobro promešati i poprskati vinom.

Ostaviti da ispari, pa dodajuci po malo supe kuvati 15 minuta. Nekoliko minuta pre kraja kuvanja dodati iseckanu šunku i posoliti.

Iskljuciti plotnu i umešati pavlaku, preostali maslac i parmezan i toplo služiti.