arobni Pirinac

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl**pirinca
- **1 kašika**ulja
- **malo**belog luka - granule
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **7,5 dl**vode

Priprema

Na malo ulja (1 kašika) propržiti beli luk, otprilike 2 cena... Zatim dodati 1 šolju od 2,5 dl pirinca i njega propržiti...

Vrlo je bitno dok upžavamo beli luk i pirinac da pazimo da nam se ne zalepi za dno šerpe, zato uvek moramo imati spremnu šolju vode...Kada osetimo da smo dovoljno upržili pirinac dodati vodu. Zlatno pravilo je da vode sipamo uvek 3 puta više nego pirinca, zato sam i meru za pirinac napisao u dl, što znaci da u ovom slucaju dodajemo 7,5 dl vode... Kuvati nekih 15-tak minuta dok pirinac ne omekša...

Kada pirinac bude baren, isperemo ga, ocedimo, prespemo u ciniju u kojoj cemo ga služiti, posolimo ga suvim biljnim zacinom, pomešamo i o-la-la, carolija je spremna...

Savet

Svrha upzavanja je da pirina ostane zrnast, rastresit, da ne bude slepljen... Nije bitan proizvodja, bitno je da je

beli pirina... Služiti ga kako toplog, tako i hladnog, kao prilog bilo kom mesu... Izuzetno lako se sprema, izuzetno je ukusan... Oekivana cena ovog priloga za 4 osobe je oko 40 dinara... Prijatno...