

Pirinac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3-4 šolje (od 2 dl)**pirinca
- **1,5-2 šolje (od 2 dl)**graška
- **1 glavica**crnog luka
- **po želji**suvog biljnog zacina i biber
- **2 kašike**margarina
- **1** gove?a kocka za supu

Priprema

Luk iseckati u secku pa ga prodinstati na malo ulja da postane staklast. Zatim mu dodati opran pirinac. Preliti sa vodom da se pirinac prekrije i kuvati na laganoj vatri uz dolivanje vode i povremeno mešanje.

Kada pirinac malo omekša dodati mu grašak, naliti sa vodom i nastaviti sa kuvanjem uz dodavanje vode i povremeno mešanje dok se pirinac i grašak ne skuvaraju. Po lji zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom.

Kada su se pirinac i grašak skuvali, skloniti sa vatre pa dodati margarin i kocku za supu.

Dobro izmešati da se margarin i kocka za supu istope.

Savet