orbica sa pirincem

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **100 ml** kecapa
- suvi biljni zacin
- **1 kašika**peršuna
- **1 kašika**aleve paprike
- **2 kašike**brašna
- **malo**bibera
- **malo** origana
- **1 kašika**sušenog povrca
- **1 l**vode

Priprema

Iseckati crni luk i propržiti na malo ulja.

Kada se luk proprži, dodati pirinac i vrlo malo vode, tek toliko da se ne zalepi za dno šerpe dok dodate ostale sastojke.

Uz neprestano mešanje dodati kecap, suvi biljni zacin, peršun, origano, biber, sušeno povrce.

Doliti još malo vode. Dok ono vrije napraviti zapršku. U 200 ml vode dodati brašno i alevu papriku, dobro izmešati da se razbiju grudvice.

Kada je zaprška spremna doliti 1 l vode u šerpu i zapršku. Dok provrije mešati kako se zaprška i pirinac nebi zalepili za dno šerpe. Kuvati nekih 30 minuta, ili manje dok se pirinac skuva.

Prijatno!

Savet

Savršena brzinska orbica za vrele letnje dane.