

Pirinac sa špagetima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10-15 štapica špageta**
- **1 šolja od 2,5 dl pirinca**
- **3 šoljetopla vode**
- **1 komadic putera**
- **1 kašicica svežeg vlašca**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**
- **po ukusu uvoog biljnog zacina**

Priprema

Pirinac oprati i osušiti. Špagete izlomiti na sitne parcice, pa tostirati na suvom tiganju. Kad porumene, gotovi su.

Dodati opran pirinac, pa i njega kratko prpržiti na suvo. Naliti toplu vodu i posoliti. Kad provri, smanjiti vatru na najslabije, poklopiti i kuvati. Na polovvini kuvanja, zaciniti po ukusu, ako je potrebno, doliti još malo vode, dok pirinac ne bude skuvan. Na kraju umešati komadic maslaca, i posuti seckanim vlašcem. Poslužiti toplo.

Savet