

## ***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 šolje**tople vode
- **1 komadic**putera
- **1 kašicica**svežeg vlašca
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**suvog 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**