

Pilav sa slaninom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** pirinca
- **100 g** proso
- **100 g** slanine domace
- **1 glavica** crnog luka
- **1 sipacasupe**
- **po želji** ulja
- suvi biljni zacin

Priprema

U slanoj vodi skuvati pirinac i proso zajedno. Kuvati 30-ak minuta. U tiganju na ulju izdinstati iseckani crni luk i slaninu. Zatim, pirinac i proso procediti i dodati ga u tiganj. Zaciniti i pržiti ga zajedno sa slaninom i lukom još 15 minuta.

Savet

Služiti uz zelenu salatu. Prijatno.