

## ***Brzi rucak sa malo masnoce***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g integralnog pirinca
- 200 g šampinjona
- 200 g testenine
- 200 ml paradajz sosa
- 100 g kecapa
- origano
- so
- peršun

### **Priprema**

Šampinjone ocistiti i iseci na listice. Propržiti ih na vrlo malo ulja. Dodati peršun i posoliti. Ostaviti na ringli da ispari tecnost koju su pustili.

Posebno skuvati pirinac. Kada je gotov, ocediti vodu, ali ne do kraja. Pirinac sa malo vode sipati u tiganj sa šampinjonima, i sve zajedno kuvati dok ne ispari sva voda.

U međuvremenu skuvati testeninu u posebnoj šerpi. Kada je kuvana, ocediti i sipati u istu šerpu sos od paradajza i kecap. Dodati origano. Izmešati i prokuvati sve zajedno.

Na kraju sipati šampinjone i pirinac u šerpu sa makaronama. Izmešati sve sastojke.

Služiti sa kiselom pavlakom, ljutim kecapom... po želji.