# *Pirinac sa pecurkama i limunom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 caša (od 180 ml)**pirinca
- **2 caše**vrele vode
- **50 ml**ulja
- **1 veca glavica**crnog luka
- **3 veca cena**belog luka
- **1 kašicica**kurkume
- **1/2**limuna (sok i izrendana korica)
- **200 g**šampinjona
- **1**pileca kockica za supu
- biber

## Priprema

Staviti ulje u posudu, koja ce ici u rernu. Kada se ulje zagreje ubaciti sitno iseckani crni i beli luk. Mešati da luk, malo, omekša. Zatim dodati, prethodno dobro ispran, pirinac (obavezno koristiti pirinac sa dugim zrnom). Mešati, dok pirinac ne postane staklast.

Naliti sa vrelom vodom, dodati izmrvljenu kockicu supe, kurkumu i mleveni biber (biber dodati po ukusu). Dobro promešati i ostaviti da provri, Zatim posudu sa pirincem prekriti alu folijom i dobro pritisnuti ivice, da ne izlazi para. Posudu staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 170 stepeni - 20 minuta. Strogo paziti na vreme pecenja!

Dok je pirinac u rerni, šampinjone oprati i iseci na deblje listice. Na malo ulja ih izdinstati (ne soliti ih).

Posle 20 minuta izvaditi posudu sa pirincem iz rerne i umotati u veci peškir (zajedno sa folijom). Ostaviti 15 minuta. Zatim skloniti foliju i, varjacom, dobro promešati pirinac. Svako zrno pirinca ce biti posebno i nece biti lepljivo.

U pirinac ubaciti izdinstane šampinjone, dodati sok i izrendanu koricu od 1/2, manjeg, limuna. Sve dobro promešati i poslužiti.

## Savet