

## **Pirinac sa sremušem**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 veze (250 g)sremuša**
- **200 gpirinca**
- **oko 400 mlvode**
- **4jajeta**
- **1 kašikamaslaca**
- **1 kašikazelenih maslina**
- **1 kašika struganog parmezana**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

### **Priprema**

Pirinac ocistiti, oprati i obariti u posoljenoj vodi. Pred kraj kuvanja umešati maslac i parmezan, posoliti i pobiberiti. Opran sremuš iseci što sitnije, preliti vrelom vodom, ocediti i pomešati sa skuvanim pirincem. Masline iseckati i dodati u pirinac. Ispržiti jaja "na oko" i poslužiti uz jelo.

### **Savet**