

Pilav sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **4** cena belog luka
- **1** šargarepa
- **150** g pirinca
- **200** g šampinjona
- **4** dlsupe od kocke
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju propržiti sitno seckan crni luk, dodati beli luk i šargarepu. Pržiti još 10-ak minuta pa dodati pirinac i naliti supom. Zaciniti po ukusu. Odozgo pore?ati iseckane šampinjone i peci u zagrejanom rerni oko pola sata.

Savet