

Pirinac sa lukom, pecurkama, pavlakom...



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** pirinca, dugog zrna
- **400 g** šampinjona
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1** manji praziluk (zeleni deo praziluka)
- **1 kašičica** sveže, mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** kurkume
- **1 kašičica** karija
- **3 veka češnj** a belog luka
- **1** ljuta, sveža, papricica
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **50 g** maslaca
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **100 g** kisele pavlake

Priprema

Crni luk i zeleni deo praziluka sitno iseckati. Šampinjone staviti u secka i sitno iseckati. Ljutu papricicu iseci na krugove. Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode i ostaviti na stranu.

U, širi i dublji tiganj (ja sam koristila vok) staviti maslac i staviti na, srednju, vatru, da se rastopi. Na rastopljeni maslac staviti obe vrste iseckanog luka, kao i beli luk, i ostaviti da se luk prodinsta, poklopljeno. Kada luk postane staklast ubaciti iseckane šampinjone. Promešati i nastaviti sa dinstanjem.

Kada pecurke pocnu da otpuštaju vodu dodati pirinac, biber, suvi biljni zacin, kurkumu, kari i iseckanu, ljutu,

papricicu. Dobro promešati, smanjiti temperaturu i, na tihoj temperaturi, krckati jelo, uz povremeno mešanje. Kada voda, od pecuraka, ispari sipati pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku. Dobro promešati, krckati 2-3 minuta, poklopiti i skloniti sa vatre.

Ostaviti da pirinac odstoji pet minuta, pa ga poslužiti, uz dimljenu piletinu i dodatke po vašem ukusu.

Savet