Fantazija sa pirincem

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **400 g**šampinjona
- **2 cena**belog luka
- **120 g**kackavalja
- **1 kašika**putera
- **po ukusu**soli
- **po potrebi**ulja

Priprema

Pirinac obariti u slanoj vodi, a zatim ga ocediti od suvišne tecnosti i dok je još topao, rastopiti u njemu kašiku putera. Šampinjone iseckati na listice, crni luk na kockice, a beli luk ispasirati. Na zagrejanom ulju propržiti crni luk, zatim dodati šampinjone i beli luk. Dinstati dok ne ispari tecnost koju su pustile pecurke.

Vatrostalnu posudu nauljiti pa dno prekriti obarenim pirincem.

Preko njega rasporediti pecurke.

Posuti rendanim kackavaljem. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-ak minuta.

Savet