

## ***Prilog-integralni pirinac***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šolja** integralnog pirinca
- **150 g** svežeg španaca
- **1 manja** paprika
- **1 cen** belog luka
- **oko 50 g** slanine
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber

### **Priprema**

Šolja je od 200 ml. Pirinac dobro isprati u vodi. Staviti šerpu sa vodom, (1 šolja pirinca, 2 šolje vode) posoliti i kuvati pirinac oko 35-40 minuta on se duže kuva, procediti. Španac takođe dobro oprati i odstraniti deblje krajeve, (ukoliko imate bebi španac to nije potrebno). Slaninu sitno iseckati, nije potrebno puno slanine, tek toliko da zamiriše. :) Na šporet staviti tavu, staviti slaninu i ispeci, izvaditi slaninu na tanjir. Na masti od slanine ispeci iseckanu papriku, pri kraju pečenja paprike staviti beli luk, minut dva pržiti, paziti da beli luk ne zagori i staviti španac, promešati i za minut, dva španac ce biti gotov. Staviti pecenu slaninu, kuvani pirinac, dosoliti ako treba, pobiberiti, promešati. Servirati.

Iseckati slaninu, beli luk (ja ga volim, pa ga naseckam više), papriku.

Na tihanju prvo ispžiti slaninu. Izvaditi na tanjir.

Ispržiti nalo papriku u masnici od slanine i dodati beli luk.

Dodati opran i oče?en španac, Promešati, dodati oče?en pirinac, promešati.

### **Savet**

Ukoliko nemate vremena da pirina? duže kuvate, natopite ga u vodu preko no?i.