

## **Prilog-integralni pirinac**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 šoljaintegralnog pirinca**
- **150 gsveteg španaca**
- **1 manjapaprika**
- **1 cenbelog luka**
- **oko 50 gslanine**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**

### **Priprema**

Šolja je od 200 ml. Pirinac dobro isprati u vodi. Staviti šerpu sa vodom, (1 šplja pirinca, 2 šolje vode) posoliti i kuvati pirinac oko 35-40 minuta on se duže kuva, procediti. Španac takođe dobro oprati i ostranditi 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 tanjur. Na masti od slanine ispeci iseckanu papriku, pri kraju pecenja 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 tanjr.

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

Dodati opran i oceen španac, Promešati, dodati oceen pirinac, promešati.

### **Savet**

Ukoliko nemate vremena da pirina duže kuvate, natopite ga u vodu preko noi.