

Pirinac sa kobasicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g**svže kobasice
- **300 g**pirinca
- **600 ml**pilece supe
- **1**luk
- **3** cenabelog luka
- **1** svežapaprika
- **50 ml**belog vina
- **po ukus**uso
- **po ukus**ubiber
- **mal**operšunovog lista
- **malo** ulja

Priprema

Ako nemate pilece supe koristite kocku za supu. Možda će vam trebati više ili manje pilece supe, sve zavisi od pirinca koji koristite. Vino uvek koristite ono koje pijete, koje je dobro.:) Moda je da se sve kuva sa maslinovim ulje, ovde takoe koristite ulje koje imate, ako kuvate na masti, kuvajte. U šerpu na malo ulja isecite luk, dinstajte na laganoj vatri, isecite papriku, stavite i nju, beli luk. Kobasice sveže, skinite omotac i iskidajte na sitnije komadice. Dodajte i neka se i one lagano prže. Dodajte pirinac i pržite nekoliko minuta dok pirinac ne postane staklast. Dodajte supu, dodajte vino, sve promešajte, smanjite temperaturu, poklopite i ne mešajte više. Nakon 15-20 minuta isključite špret. Pospite sa seckanim peršunovim listom.

Luk iseci na veće komade, i pržiti na malo ulja.

Dodati iseckanu papriku i beli luk.

Kobasicama skinuti omotac i iskidati ih.

Dodati u luk i papriku.

Nakon nekoliko minuta, dodati pirinac i pržiti dok ne postane staklast.

Dodati pilecu supu i vino, promešati, smanjiti temperaturu, poklopiti.

Savet