

Prženi odresci lavlje grive



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300** glavlja griva (je vrsta mesnate gljive)
- **3 kašike**ulje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Za prilog:

- **2 šolje (od 1 dl)**pirinca
- **1 srednja glavica**crnog luka (može mladi luk ili praziluk)
- **3 kašike**ulja
- **1,5 kašice**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**peršunovo ili celerovo lišće
- **po potrebi**voda da prekrije pirinac

Priprema

Priprema lavlje grive: U tiganju stavite 2 kašike ulja i na njemu popržiti lavlju grivu isecenu na odreske na srednjoj temperaturi. Posoliti i začimeriti po ukusu. Lagano pržiti sa obe strane dok ne puste vodu i dobiju lepu zlatno smeju boju.

Priprema priloga: Luk sitno iseckati i prodinsati na ulju, dodati malo vode pa pustiti da omekša. Potom u njega staviti dobro opran pirinac, začine, iseckano lišće, preliti vodom i krckati dok ne omekne. Skloniti sa šporeta.

Savet