

Pirinac sa puno povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 caša (od 180 ml)**pirinca dugog zrna
- **2 caševrele** vode
- **80 ml**ulja
- **100 g**crnog luka
- **2 veka cenabelog** luka
- **150 g**šargarepe
- **100 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- **100 g**graška (iz konzerve)
- **200 g**šampinjona
- **1**kockica za supu od povrca
- **1/2 kašičice**mlevenog kima
- **1 kašičice**mlevenog umbira
- **po ukusu**suvi biljni zacin i mleveni crni biber

Priprema

Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode, sve dok voda ne bude potpuno bistra, ocediti od vode i ostaviti na stranu. Crni i beli luk sitno iseckati, šargarepu iseckati na kockice, šampinjone oljuštiti (ne prati ih) i iseci na deblje listice. Kukuruz šecerac i grašak ocediti iz tecnosti u kojoj su bili. Ako koristite zamrznuti grašak i kukuruz onda ih prvo skuvati.

Isecene šampinjone propržiti na vrelom ulju dok ne porumene. Izvaditi ih rešetkastom kašikom i ostaviti na stranu. U dublju posudu koja ce ici u rernu sipati ulje i staviti da se ulje zagreje. Na zagrejano ulje dodati iseckani crni i beli luk i šargarepu. Dinstati na tihoj temperaturi 10 minuta. Ubaciti oprani pirinac i nastaviti sa

dinstanjem još pet minuta, povremeno promešati da se pirinac ne bi zalepio za dno posude. Uključiti rernu da se zagreje na 170 stepeni.

Dodati grašak, kukuruz šećerac i pržene šampinjone. Promešati. Naliti sa dve čaše vrele vode, promešati, ubaciti izmrvljenu kockicu za supu, posuti mlevenim kimom i mlevenim umbirom. Suvi biljni začini i mleveni biber dodati po ukusu. Sve promešati i kada počne tiho da vri, posudu prekriti alu folijom i staviti u rernu TANO 20 minuta.

Posle dvadeset minuta izvaditi posudu sa pirincem, skloniti foliju i posudu prekriti sa kuhinjskom krpom. Ostaviti 10 minuta, promešati i poslužiti.

Ovaj način spremanja pirinca je veoma dobar, pirinac je rastesit i svako zrno je odvojeno. Jelo je izvrsno za vreme posta, a može da se posluži i kao prilog uz sve vrste mesa.

Savet