

Pecurke sa rižom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šampinjona
- 300 g riže (pirinac)
- 1 glavica crvenog luka
- peršun
- 1 kiselu pavlaka
- suvi biljni zacini
- biber
- beli luk

Priprema

Skuvati rižu. Skinuti gornji deo šampinjona, a drške sitno isjeckati i staviti ih zajedno sa rižom na vrelom ulju, da se proprži, zatim dodati iseckani peršun i luk, zacine i mešati, onda pavlaku i promešati 2-3 minuta.

Glave od šampinjona cele staviti, da se proprže sa jedne i sa druge strane.

Prvo servirati smesu sa rižom na tanjir, a onda po njoj postaviti pecurke.