

Dagnje sa prilogom od pirinca i makarona



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**dagnji
- **1 glavica**belog luka
- **250 - 300 g**paradajza
- **1 dl**belog vina
- **1 vez**aperšuna
- suvi biljni zacin
- biber
- maslinovo ulje

Prilog od pirinca:

- **200 g**pirinca
- **1 kocka**za supu
- **1 vez**aperšuna
- **50 g**celera
- **prstohvat**soli

Prilog od makarona:

- **1 pakovanje**makarona
- **1 l**vode
- so
- **maloulja**

Priprema

Propržiti dagnje na maslinovom ulju, dodati sitno seckani peršun, beli luk, paradajz, belo vino, biber i zacin. Ostaviti da se dobro prokrcka kako bi se sve lepo sjedinilo i sva tecnost isparila. U dublju šerpu sipati vodu, posoliti, staviti kocku za supu, sitno seckani peršun, iseckan celer na sitne kockice. Sve kuvati. Kada pocne da kljuca dodati pirinaci kuvati sve dok se ne skuva, i sva voda ispari. U dublju šerpu sipati vodu, so i ulje. Staviti da voda provri pa u nju ubaciti makarone i skuvati.

Savet