

Posni pirinac s dulekom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pirinca
- **1 kašika** soli
- **2 dl** vode
- **200 g** duleka
- **malo** šecera
- **malo** peršunovog lista
- **1 kašika** suvog biljnog zacina

Priprema

Staviti na vodi da se kuva pirinac u jednoj šerpi, a u drugoj beli dulek. Kada je skuvano dodati soli, suvog biljnog zacina i pirinac, dok je još vruć staviti u modlicu koja je za puding, a dulek rasporediti u obliku srca. Kad se malo pirinac ohladi izručiti na tanjir i ukasiti peršunovim listom. Idealno je za one koji poste.

Savet

Brzo se sprema, može se služiti i toplo i hladno, a može biti i slatko. Sve po vašoj želji.