Pirinac sa sremušem

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veze (250 g)**sremuša
- **200 g**pirinca
- **oko 400 ml**vode
- **4**jajeta
- **1 kašika**maslaca
- **1 kašika**zelenih maslina
- **1 kašika** struganog parmezana
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

Priprema

Pirinac ocistiti, oprati i obariti u posoljenoj vodi. Pred kraj kuvanja umešati maslac i parmezan, posoliti i pobiberiti. Opran sremuš iseci što sitnije, preliti vrelom vodom, ocediti i pomešati sa skuvanim pirincem. Masline iseckati i dodati u pirinac. Ispržiti jaja "na oko" i poslužiti uz jelo.

Savet