

אורז בר עם פטריות.

רכיבים:

2 כפות שמן זית

1 בצל בינוני, קצוץ

$\frac{3}{4}$ כוס סלרי, קצוץ

1 כפית שום, קצוץ דק

2 פטריות פורטבלו גדולות, פרוסות דק

4 כוסות אורז פרא מבושל

1 כוס פטרוזיליה, קצוצה

1 כוס ציר מרק עוף

1 כפית מלח ים

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור

$\frac{1}{4}$ כוס אגוזי פקאן קלויים, קצוצים

אופן ההכנה:

1. מחממים במחבת גדולה את שמן הזית.

2. מוסיפים את הבצל, הסלרי והשום ומטגנים עד להשחמה.

3. מוסיפים את הפטריות ומחצית מהפטרוזיליה.

4. מוסיפים את אורז הפרא, את ציר המרק ומתבלים במלח ים ובפלפל.

5. מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה. מבשלים עד שהנוזלים נספגים באורז, בערך 15 דקות.

6. מעבירים לצלחת ההגשה, מקשטים במעט פקאנים קלויים.