

## Orez ca garnitura la fripturi

### Ingrediente

*200 g orez*

*5-6 boabe piper*

*5-6 boabe ienibahar*

*1 lingura de unt*

### Preparare

*Se curata orezul, se spala, se pune sa fiarba in apa calda, cu boabe de ienibahar si boabe de piper. Cand orezul s-a inmuiaat usor, se sareaza dupa gust. Se continua fierberea pana scade apa complet, dupa care se adauga untul, se scot condimentele si se serveste orezul ca garnitura la fripturi.*