

## *orbica od pirinca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** lbistre govee supe
- **100 g**pirinca
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1**šargarepa
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** limun

### **Priprema**

U 1,5 litar slane kipuce vode stavite dobro opran pirinac da se kuva. Da bi zrna pirinca ostala cela, nacedite u vodu sok od pola limuna. Kada je pirinac dobro kuvan (oko 20 minuta) procedite ga.

Šargarepu sitno iseckajte i malo probarite. Zatim umutite kiselu pavlaku, celo jaje i jedno žumance. Tome dodajte skuvani pirinac i šargarepu i dobro pobiberite.

Ovako pripremljen pirinac prelite vrelom bistrom supom stalno mešajući.

Zatim po ukusu zakiselite limunovim sokom. Pred služene po corbi pospite sitno secen struk miroije ili malo zelen lišca.

**Savet**