

Punjene loptice od pirinca



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** šolja pirinca
- **1** šolja vode
- **200** g mlevenog mesa
- **50** g graška
- **1** glavica crnog luka
- **3** kašike paradajz sosa
- **1** jaje
- **100** g prezli
- **malo** margarina
- **malo** suvog biljnog začina
- **malo** soli
- **malo** bibera

Priprema

Skuvati pirinac dok sva voda ne uvri. U mlak pirinac umešati malo margarina i jaje i so i dobro izmešati. U tiganju propržiti sitno seckani luk, mleveno meso, kuvani grašak i paradajz sos. Dodati suvi začini, so, biber. Od pirinca praviti loptice, udubiti ih u sredini i puniti filom od mesa i graška. Gotove loptice uvaljati u prezle i redjati ih u pouljanu posudu za pečenje. Loptice peći oko 30 minuta na 200 stepeni.

Savet